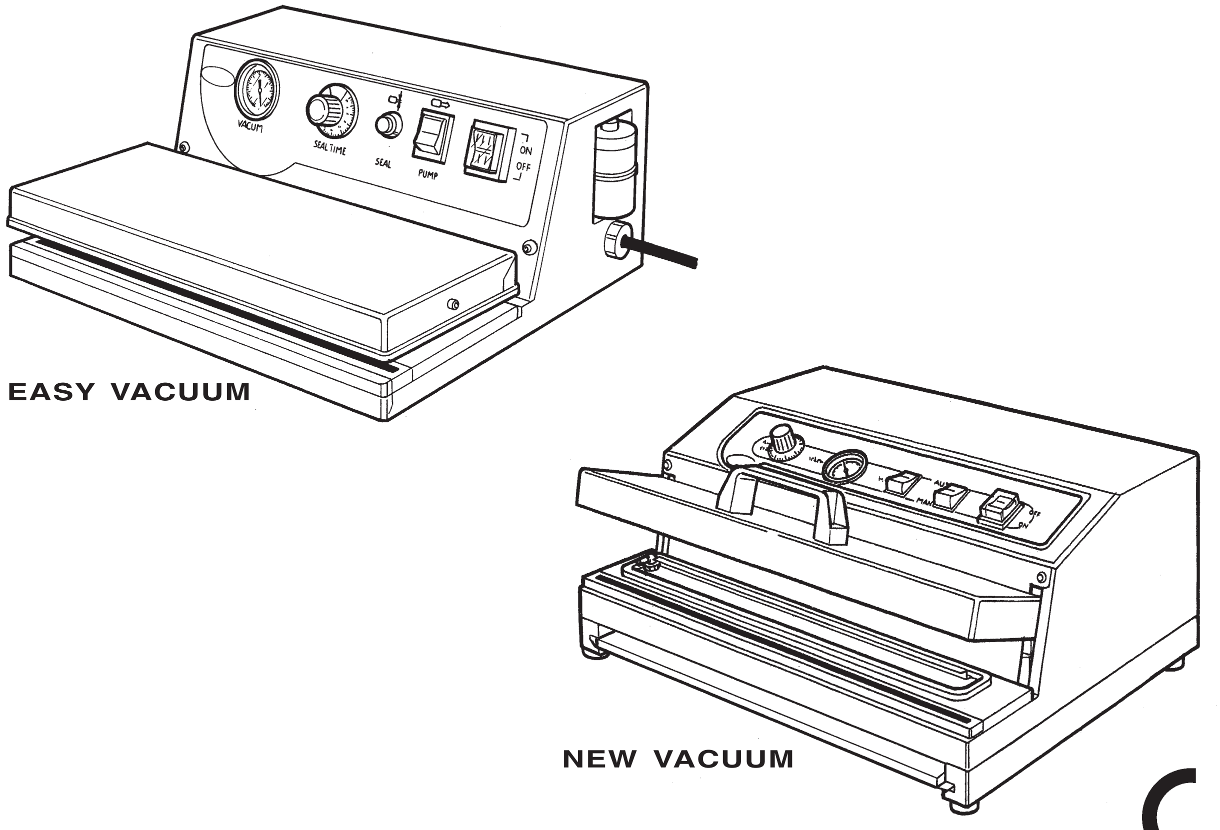
Manuale d'istruzione
Operating and service manual
Mode d'emploi et d'entretien
Bedienungs - und Wartungshandbuch
Manual de uso y mantenimiento

REV. 00
Ed. 12 - 2005

Cod.: 1500149

New Vacuum   Easy Vacuum



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO (I)

VACUUM PACKING MACHINE (GB)

CONDITIONNEUSE SOUS VIDE (F)

VAKUUM-KONSERVIERUNGSMASCHINE (D)

MAQUINA DE VACÍO (E)

ORVED®

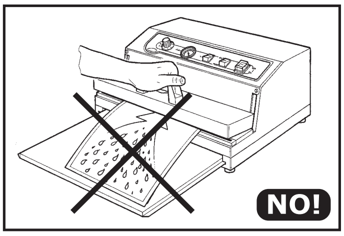
AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÁ CERTIFICATO DA DNV =UNI EN ISO 9001:2000=

COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFIED BY DNV =UNI EN ISO 9001:2000=

ORVED Srl Soc. Unipersonale - Via dell'Artigianato, 30 - 30024 MUSILE DI PIAVE (VE) ITALY
Tel.: ++39 0421 54387 - 340340 / Telefax: ++39 0421 333100 - 332295
E-mail: orved@orved.it - orved.ve@tin.it - Internet: www.orved.it

I ***IMPORTANTE*** ⚠

NON ASPIRARE LIQUIDI ! ***CARNE, PESCE, VERDURE, LEGUMI ECC. DEVONO ESSERE ASCIUTTI E FREDDI (max 3°C) PRIMA DI ESSERE CONFEZIONATI SOTTOVUOTO. DANNI ALL'APPARECCHIO CAUSATI DALL'ASPIRAZIONE DI LIQUIDI NON SONO COPERTI DA GARANZIA !***



GB ***IMPORTANT*** ⚠

DO NOT SUCK LIQUIDS ! ***MEAT, FISH, VEGETABLES, LEGUMES, ETC. MUST BE DRY AND COLD (max. 3°C) BEFORE VACUUM PACKING. ANY DAMAGE TO THE APPLIANCE CAUSED BY SUCKING LIQUIDS IS NOT COVERED BY THE WARRANTY !***

F ***CONSIGNES*** ⚠

NE PAS ASPIRER DE LIQUIDES ! ***LA VIANDE, LE POISSON, LES LÉGUMES ETC. DOIVENT ÊTRE SECS ET FROIDS (max. 3°C) AVANT D'ÊTRE CONDITIONNÉS SOUS-VIDE. LES DOMMAGES OCCASIONNÉS A L'APPAREIL PAR L'ASPIRATION DE LIQUIDES NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE !***

D ***WICHTIG*** ⚠

KEINE FLÜSSIGKEITEN ANSAUGEN ! ***FLEISCH, FISCH, GEMÜSE, HÜLSENFRÜCHTE ETC. MÜSSEN TROCKEN UND KALT (max. 3°C) SEIN, BEVOR SIE VAKUUMVERPACKT WERDEN. DIE GARANTIE DECKT KEINE SCHÄDEN AM GERÄT, DIE DURCH ANSAUGUNG VON FLÜSSIGKEITEN VERURSACHT WERDEN !***

E ***IMPORTANTE*** ⚠

¡NO ASPIREN LÍQUIDOS ! ***CARNE, PESCADO, VERDURAS, LEGUMBRES ETC. TIENEN QUE ESTAR SECOS Y FRÍOS (max 3°C) ANTES DE CONFECCIONARLOS EN VACÍO. DAÑOS AL APARATO PROVOCADOS POR LA ASPIRACIÓN DE LÍQUIDOS ¡ NO ESTÁN CUBIERTOS POR LA GARANTÍA !***

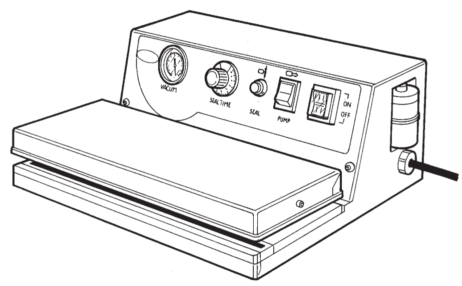
I Nel ringraziarLa per la preferenza accordata, la Ditta Costruttrice è lieta di annoverarLa tra i suoi affezionati Clienti e confida che l'uso di questo macchinario sia per Lei motivo di piena soddisfazione. Il presente Manuale di Uso serve da riferimento per una guida corretta ed una rapida identificazione della macchina in tutte le sue parti e versioni. I disegni, le tabelle e quant'altro contenuto nel presente Manuale di Uso sono di natura riservata e, per questo, ogni informazione non può essere riprodotta nè completamente nè parzialmente e non può essere comunicata a terzi, senza l'autorizzazione della Ditta Costruttrice che ne è la proprietaria esclusiva. In base alla propria politica di continuo miglioramento della qualità la Ditta Costruttrice si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche che riterrà opportuno in qualsiasi momento e senza preavviso.

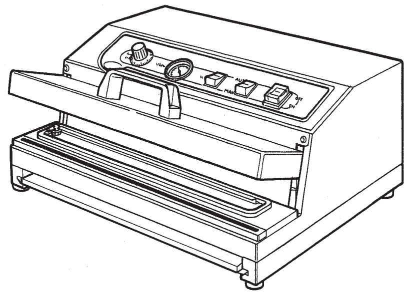
GB In thanking you for the preference shown, the Manufacturer welcomes you among our customers and trusts that you will be fully satisfied with the machine. This Operator's Manual serves as a reference and guide for correct and rapid identification of the machine in all its parts and versions. The drawings, tables and anything else contained in this Operator's Manual are of a confidential nature and therefore no part of it may be reproduced either completely or partially or communicated to third parties, without the express permission of the Manufacturer who is its exclusive owner. In accordance with the Firm's policy of constant improvement the Manufacturer reserves the right to make any modifications deemed opportune, at any time and without prior notice.

F En vous remerciant pour la préférence accordée, la Société Constructrice est heureuse de vous compter parmi ses nouveaux clients et vous certifie que l'utilisation de cette machine vous rendra pleine satisfaction. Le présent Manuel d'Utilisation sert de référence pour un guide correct et une rapide identification de la machine dans toutes ses parties et versions.
Les dessins, les tableaux et les autres contenus dans le présent Manuel d'Utilisation sont de nature réservée et, pour cela, aucune information ne peut être reproduite ni complètement ni partiellement et ne peut être communiquée à des tiers sans l'autorisation de la Société Constructrice, qui en est la propriétaire exclusive. Sur base d'une politique d'amélioration continue de la qualité, la Société se réserve le droit d'apporter toutes les modifications qu'elle jugera opportunes à tout moment et sans préavis.

D Die Herstellerfirma dankt Ihnen für Ihre Wahl und freut sich, Sie zu ihren treuen Kunden zählen zu dürfen. Wir sind überzeugt, daß Sie der Gebrauch dieser Maschine voll zufriedenstellen wird. Die vorliegende Bedienungsanleitung dient als Bezugspunkt für einen korrekten Gebrauch und eine rasche Identifizierung der Maschine in allen ihren Teilen und Versionen. Die Zeichnungen, Tabellen und der sonstige Inhalt der vorliegenden Bedienungsanleitung sind vertraulicher Natur, und die Informationen dürfen daher ohne Genehmigung der Herstellerfirma, die deren ausschließlicher Eigentümer ist, weder vollständig noch teilweise reproduziert oder an Dritte weitergegeben werden. Aufgrund ihrer Politik der ständigen Verbesserung der Qualität behält die Herstellerfirma sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung alle Abänderungen, die sie für angebracht hält, vorzunehmen.

E Agradeciéndole de antemano la confianza depositada en nosotros, la empresa se siente orgullosa de incluirles en su larga lista de clientes y confía que el uso de esta máquina represente para ustedes motivo de plena satisfacción. El presente Manual de Uso sirve como referencia para una guía correcta y una rápida identificación de la máquina, y de todas sus piezas y versiones. Los diseños, las tablas y todo lo contenido en el presente Manual de Uso son de naturaleza reservada y por lo tanto, esta información no puede ser reproducida ni completamente ni parcialmente y no puede ser comunicada a terceros, sin la autorización de la empresa constructora, que es la propietaria exclusiva. En base a la propia política de continua mejora de la calidad, la empresa constructora se reserva el derecho de aplicar cualquier modificación que considere oportuno en cualquier momento y sin previo aviso.





I INDICE

GB INDEX

F INDEX

D INHALT

E INDICE

1. PREMESSA

Questo manuale contiene le istruzioni per l'uso e la manutenzione della CONFEZIONATRICE SOTTO VUOTO.

L'osservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale consente di operare durante l'uso in condizioni di sicurezza, garantendo nel contempo il regolare funzionamento dell'apparecchio.

PRIMA DI UTILIZZARE LA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO LEGGETE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI CONTENUTE IN QUESTO MANUALE.

Il costruttore declina ogni responsabilità dovuta a negligenza ed alla mancata osservanza delle istruzioni.

1.1 NORME GENERALI DI SICUREZZA E PREVENZIONE INFORTUNI

PERICOLO

- Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate o umide.
- Non utilizzare l'apparecchio a piedi scalzi.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici; non immergerlo in acqua.
- Non affidarne l'uso a bambini od a persone incapaci.
- Staccare sempre la spina prima di effettuare qualsiasi operazione diversa dal confezionamento.
- Quando l'apparecchio non viene utilizzato, spegnerlo e disinserire la spina.
- Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa elettrica.
- Verificare sovente lo stato del cavo di alimentazione che in caso di necessità deve essere sostituito solo presso un Centro Tecnico di Assistenza autorizzato.
- L'accesso a parti in tensione è consentito unicamente a personale qualificato.
- In caso di riparazione o sostituzione di parti utilizzare esclusivamente ricambi originali.
- In caso di incompatibilità tra la spina di alimentazione e la vostra presa, fatela sostituire da un Centro Tecnico di Assistenza autorizzato; si sconsiglia l'uso di adattatori non omologati e/o prolunghe.

FARE ATTENZIONE AI SEGNALI RIPORTATI IN QUESTO MANUALE.

1. INTRODUCTION

This manual contains the instructions for the use and maintenance of the VACUUM PACKAGING MACHINE.

Compliance with the instructions contained in this manual will ensure safe use and correct operation of the machine.

BEFORE USING THE VACUUM PACKAGING MACHINE, CAREFULLY READ THESE INSTRUCTIONS.

The manufacturer declines any liability if these instructions are not followed.

1.1 GENERAL SAFETY AND ACCIDENT PREVENTION

DANGER

- Do not touch the machine with wet hands.
- Do not touch the machine when barefoot.
- In case of breakdown or malfunction, switch off the machine and unplug it.
- Do not leave the machine exposed to athmospheric agents; do not put it in water.
- Do not let children or incapable people use the machine.
- Always unplug the machine before carrying out any operation other than vacuum packing.
- Switch the machine off and unplug it when not used.
- Do not pull the power cord to unplug the machine.
- Frequently check the condition of the power cord; if necessary have it replaced by only an authorized Technical Assistance Centre.
- Only qualified personnel are authorized to access live parts of the machine.
- In case of repair or replacing parts, only use original spare parts.
- In case of incompatibility between the power plug and your socket, have it replaced by an authorized Technical Assistance Centre.

PAY ATTENTION TO THE SYMBOLS GIVEN IN THIS MANUAL.

F PRÉFACE

1. PRÉFACE

Ce manuel contient les instructions pour l'usage et l'entretien de la CONDITION-NEUSE SOUS VIDE.

L' observance des instructions, qui sont contenues dans ce manuel permet un emploi en toute sécurité, et garantit à la fois le bon fonctionnement de la machine.

AVANT D'UTILISER LA CONDITIONNEUSE SOUS VIDE LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS, QUI SONT CONTENUES DANS CE MANUEL.

Le constructeur décline toute responsabilité due à la négligence ou au non-respect des instructions.

1.1 CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ ET PRÉVENTION DES ACCIDENTS

DANGER

- Ne pas toucher la machine avec les mains mouillées ou humides.
- Ne pas utiliser la machine avec les pieds nus.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, arrêtez la machine et débranchez-la du courant.
- Ne pas laisser la machine exposée aux agents atmosphériques; ne pas plonger la machine dans l'eau.
- Ne pas confier l'utilisation à des enfants ou à des personnes incapables.
- Débrancher toujours la fiche avant de faire une quelconque opération autre que le conditionnement.
- Quand l'appareil n'est pas utilisé il faut l'éteindre et débrancher la fiche.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise électrique.
- Vérifier souvent l'état du câble d' alimentation. En cas de besoin, il doit être changé seulement auprés d'un Centre d' Assistance Technique autorisé.
- L'accès aux pièces sous tension n'est permis qu'au personnel qualifié.
- En cas de réparation ou remplacement des parties, utiliser seulement pièces de rechange originales.
- En cas d' incompatibilité entre la fiche d' alimentation et votre prise, faites-la remplacer par un Centre d'Assistance Technique autorisé; n'utilisez pas d'adaptateurs non homologués et/ou de rallonges.

FAIRE ATTENTION AUX SIGNAUX QUI SONT INDIQUÉS DANS CE MANUEL.

D VORBEMERKUNG

1. VORBEMERKUNG

Dieses Handbuch enthält die Bedienungs- und Wartungsanleitung der VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE.

Die Beachtung der in dieser Betriebs anleitung enthaltenen Hinweise ermöglichen eine bestimmungsgemässe und sichere Verwendung und garantieren gleichzeitig einen störungsfreien Betrieb des Geräts.

VOR BENUTZUNG DER VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE DIE IN DIESEM HANDBUCH ENTHALTENEN ANWEISUNGEN AUFMERKSAM LESEN.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Schäden ab, die auf Nachlässigkeit und Nichteinhaltung der Anweisungen zurückzuführen sind.

1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITS- UND UNFALLVERHÜTUNGS-NORMEN

GEFAHR

- Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Das Gerät nicht barfuß benutzen.
- Im Fall von Schäden oder Funktionsstörungen das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Halten Sie Wasser und Wasserdampf von der Maschine fern.
- Kinder und unfähige Personen dürfen das Gerät nicht benützen.
- Netzstecker bei allen Wartungs- und Pflegearbeiten ziehen.
- Das Gerät bei Nichtbenutzung ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Stecker nicht am Kabel ziehen.
- Zustand des Netzkabels oft überprüfen; bei Bedarf nur von berechtigtem Kundendienst auswechseln lassen.
- Der Zugriff auf spannungsführende Teile ist ausschließlich Fachpersonal vorbehalten.
- Bei Reparaturen oder Auswechselung von Teilen ausschließlich Original-Ersatzteile verwenden.
- Falls der Netzstecker nicht mit Ihrer Steckdose übereinstimmt, von berechtigtem Kundendienst auswechseln lassen. Nicht normgerechte Netzadapter dürfen nicht verwendet werden.

ALLE IN DIESER BETRIEBS-ANLEITUNG ENTHALTENEN SICHERHEITSHINWEISE UNBEDINGT BEACHTEN!

E INTRODUCCIÓN

1. INTRODUCCIÓN

Este manual contiene las instrucciones de uso y mantenimiento para utilizar la MÁQUINA DE VACÍO.

Siguiendo las instruc-ciones de este manual, el usuario podrá utilizar la máquina bajo las condiciones de seguridad necesarias, asegurando a la vez el buen manejo y funcionamiento de la misma.

ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA DE VACÍO, LEA LAS INSTRUC-CIONES DE ESTE MANUAL.

El fabricante no se hace responsable de las negligencias y del incumplimiento de las instrucciones de uso del Manual.

1.1 SEGURIDAD GENERAL Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES

PELIGRO

- No tocar la máquina con las manos mojadas o húmedas.
- No utilizar el aparato estando descalzos.
- En caso de avería o mal funcionamiento, apague la máquina y desenchúfela.
- No deje la máquina expuesta a los agentes atmosféricos; no vierta agua sobre ella.
- No permita que los niños ni las personas inexpertas manejen la máquina.
- Siempre deberá desenchufar la máquina antes de realizar cualquier operación diferente a la creación de vacío.
- Cuando la máquina no se esté utilizando, apáguela y desenchúfela.
- No tire del cable de alimentación para desenchufar la máquina de la toma de corriente.
- Compruebe regularmente las condiciones en que se encuentra el cable, que deberá sustituirse por otro nuevo en caso sea necesario, y sólo por el Centro de Asistencia Técnica autorizado.
- El acceso a partes en tensión está permitido únicamente a personal cualificado.
- En caso de reparación o sustitución de partes de la máquina, utilicen únicamente recambios originales.
- En caso de incompatibilidad entre el enchufe de la máquina y vuestra toma de corriente, háganlo sustituir en un Centro autorizado de Asistencia Técnica; desaconsejamos el uso de adaptadores no homologados y/o alargaderas.

PONER ATENCIÓN A LAS SEÑALES DESCRITAS EN ESTE MANUAL.

I PREMESSA

1.1.1 SEGNALI DI PERICOLO

***PERICOLO GENERICO:** questo segnale avverte che se le operazioni descritte non sono correttamente eseguite, l'operatore é sottoposto a rischi o l'apparecchio potrebbe conseguire dei danni.*

***PERICOLO ELETTRICO:** questo segnale avverte che esistono pericoli di natura elettrica.*

***PERICOLO SCOTTATURE:** questo segnale avverte che esistono pericoli di scottature.*

***NOTA:** questo simbolo segnala una nota o una raccomandazione.*

1.1.2 SEGNALI DI INFORMAZIONE

Prima di operare leggere attentamente le istruzioni riportate nel presente manuale.

Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica e consultare il presente manuale.

1.2 CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO

1.2.1 USO PREVISTO

L'apparecchio è stato progettato e studiato per effettuare il vuoto in buste o contenitori sottovuoto di prodotti asciutti.

1.2.2 USO ANOMALO E NON PREVISTO

La confezionatrice descritta nel presente libretto è stata progettata, dimensionata e costruita esclusivamente per l'uso precedentemente descritto.

GB INTRODUCTION

1.1.1 DANGER SYMBOLS

***GENERAL DANGER:** this symbol warns that if the described operations are not correctly performed, the operator is exposed to risks or the machine could be damaged.*

***ELECTRIC DANGER:** this symbol signals the possibility of an electrical danger.*

***BURNING DANGER:** this symbol warns of danger of burns.*

***NOTE:** this symbol indicates a very important note or warning.*

1.1.2 INFORMATION SYMBOLS

Before using the machine, carefully read the instructions contained in this manual.

Before starting any maintenance operation, disconnect the power supply and consult this instruction manual.

1.2 VACUUM PACKAGING MACHINE

1.2.1 INTENDED USE

This machine has been designed and developed for vacuum packaging of dry products with bags or vacuum containers.

1.2.2 IMPROPER MACHINE USE

The vacuum packaging machine described in this instruction manual has been designed and built only for the above-mentioned use.

F PRÉFACE

1.1.1 SIGNAUX DE DANGER

DANGER GÉNÉRAL: ce signal avertit que le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures ou des dommages à la machine.

DANGER ÉLECTRIQUE signale un danger électrique.

DANGER BRÛLURES signale des dangers de brûlures.

REMARQUE:Ce symbole signale une remarque ou une recommandation très importante.

1.1.2 SIGNAUX D' INFORMATION

Avant l'usage, lire attentivement les instructions qui sont écrites dans la notice d'utilisation.

Avant une quelconque opération de maintenance, débrancher la machine et consulter la notice d'utilisation.

1.2 CONDITIONNEUSE SOUS VIDE

1.2.1 UTILISATION CONFORME DE LA MACHINE

L'appareil a été étudié pour effectuer le vide dans des sachets et des récipients sous vide de produits secs.

1.2.2 TRAITEMENT IMPROPRE DE LA MACHINE

La conditionneuse décrite dans ce manuel a été projetée, dimensionnée et construite exclusivement pour l'utilisation précédemment décrite.

D VORBEMERKUNG

1.1.1 GEFAHRSIGNALE

Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation, welche Verletzungen und/oder Sachbeschädigungen zur Folge haben können.

ELEKTRISCHE GEFAHR: Dieses Signal warnt davor, dass Gefahren elektrischer Natur bestehen.

VERBRENNUNGSGEFAHR: Dieses Signal warnt davor, dass Verbrennungsgefahr besteht.

Dieses Symbol weist auf eine sehr wichtige Anmerkung oder Empfehlung hin.

1.1.2 ALLGEMEINE HINWEISE

Vor der Inbetriebnahme die in der vorliegenden Betriebsanleitung enthaltenen Anleitungen aufmerksam lesen.

Bei allen Wartungs -und Pflegearbeiten zuerst Stecker vom Netz ziehen und Betriebsanleitung lesen.

1.2 VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE

1.2.1 BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Das Gerät dient auschliesslich zum Verpacken von trockenen Lebensmitteln und anderen nicht flüssigen Produkten unter Vakuum.

1.2.2 NICHT BESTIMMUNGS-GEMÄSSE VERWENDUNG

Die in diesem Handbuch beschriebene Verpackungsmaschine wurde ausschließlich für den hier oben beschriebenen Gebrauch hergestellt.

E INTRODUCCIÓN

1.1.1 SÍMBOLOS DE PELIGRO

PELIGRO GENÉRICO: esta señal avisa de que si las operaciones descritas no son efectuadas correctamente, el operador está sometido a riesgos, o la máquina podría sufrir daños.

PELIGRO ELÉCTRICO: esta símbolo avisa de la existencia de peligro relacionado con la electricidad.

PELIGRO DE QUEMADURAS: este símbolo avisa de la existencia de peligro de quemaduras.

OBSERVACIÓN: Este símbolo señala una observación o una recomendación.

1.1.2 SIMBOLOS DE INFORMACIÓN

Antes de utilizar la máquina, lea atentamente las instrucciones de este manual.

Antes de comenzar cualquier operación de mantenimiento, desenchufe la máquina y consulte este manual de instrucciones.

1.2 MAQUINA DE VACÍO

1.2.1 USO PREVISTO

El aparato ha sido proyectado y estudiado para efectuar el vacío en bolsas o bien en contenedores en vacío de productos secos.

1.2.2 USO INCORRECTO Y NO PREVISTO DE LA MÁQUINA

Les recordamos que la máquina de vacío que se describe en este manual de instrucciones ha sido proyectada, dimensionada y construida exclusivamente paras el uso descrito.

I ISTRUZIONI SPECIFICHE D'USO

1.3 GARANZIA

La Vostra confezionatrice gode di una garanzia contro i difetti di costruzione di 12 mesi dalla data di acquisto.

La garanzia decade per un uso non conforme o diverso da quello illustrato nel presente manuale.

CATTIVO USO, NEGLIGENZA, INOSSERVANZA NEL MANTENERE IL PRODOTTO PULITO, IMPIEGO DELLA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO CON TENSIONI DIVERSE DA QUELLE INDICATE O TENTATIVI DI RIPARAZIONE DA PARTE DI PERSONALE NON AUTORIZZATO, FANNO DECADERE LE CONDIZIONI DI GARANZIA.

L'uso non conforme o non corrispondente a quanto indicato nel presente manuale, può comportare danneggiamento della CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO precludendo così il rispetto delle condizioni tecniche per cui l'apparecchio é stato progettato e costruito, con conseguente possibile compromissione delle caratteristiche di sicurezza.

Il costruttore non risponde per danni a persone e/o cose derivanti da errori di installazione e uso non conforme dell'apparecchio.

2. ISTRUZIONI SPECIFICHE D'USO

2.1 AVVERTENZE GENERALI

La Vostra CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO ha subito rigorosi controlli e collaudi prima della spedizione.

Dopo aver tolto l'imballo, assicuratevi dell'integrità dell'apparecchio; in caso di dubbio, non utilizzatelo e rivolgetevi subito al rivenditore.

Gli elementi dell'imballo (sacchetti di plastica, ecc.), non debbono essere lasciati alla portata dei bambini, o dispersi nell'ambiente.

2.1.1 TARGHETTA CE

Nella parte inferiore della Vostra CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO si trova la targhetta di identificazione del prodotto e di marcatura CE (vedi disegno sotto riportato).

GB SPECIFIC OPERATING INSTRUCTIONS

1.3 WARRANTY

Your vacuum packaging machine comes with a 12-month warranty against manufacturing defects, valid from the date of purchase.
The warranty does not cover damage caused by misuse or incorrect maintenance.

IMPROPER USE, NEGLIGENCE, FAILURE TO KEEP THE PRODUCT CLEAN, USING THE PACKING MACHINE WITH VOLTAGES OTHER THAN THOSE INDICATED, OR REPAIR ATTEMPTS BY UNAUTHORIZED PERSONNEL, WILL INVALIDATE THE WARRANTEE CONDITIONS.

Any use not complying with that indicated in this instruction manual can result in damage to the VACUUM PACKAGING MACHINE.
Failure to respect the technical conditions for which the machine is designed and built can compromise machine safety.

The manufacturer declines any liability for injuries or damage due to incorrect machine installation or use.

2. SPECIFIC OPERATING INSTRUCTIONS

2.1 GENERAL INSTRUCTIONS

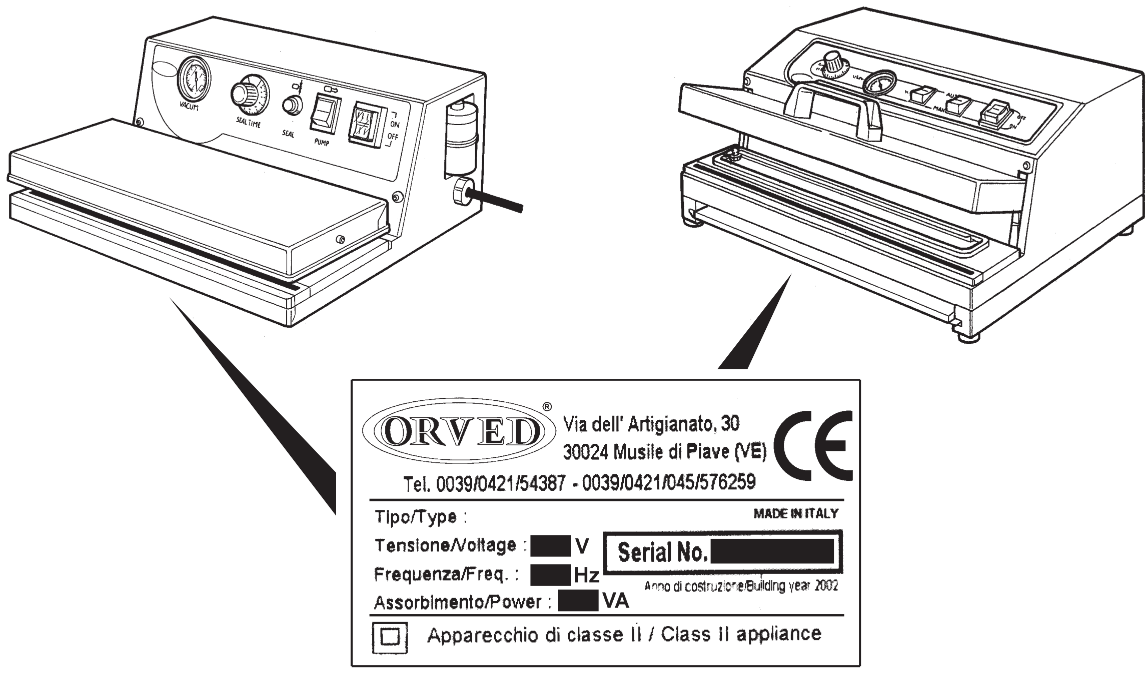
Your vacuum packaging machine has undergone strict checks and tests before shipment.

After having removed the packing, ensure that the machine is not damaged; in case of doubt do not use it but return it immediately to the retailer.

Packaging (plastic bags, etc) must be kept out of reach of children, or dispersed in the atmosphere.

2.1.1 CE PLATE

The product nameplate with CE marking is located on the bottom part of your VACUUM PACKAGING MACHINE (see drawing below).



F INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR L'EMPLOI

1.3 GARANTIE

Votre machine est garantie pour la durée de 12 mois de la date de vente, qui est écrite sur la documentation d'achat.

La garantie sera tout de suite déchue en cas d' utilisation non conforme ou différente de celle qui est décrite dans cette notice d'utilisation.

TRAITEMENT IMPROPRE, NÉGLIGENCE, NON-RESPECT DU MAINTIENT DE PROPRETÉ DE LA MACHINE, UTILISATION DE LA MACHINE AVEC DES TENSIONS DIFFÉRENTES DE CELLES QUI SONT INDIQUÉES OU DES TENTATIVES DE RÉPARATION PAR DU PERSONNEL NON-AUTORISÉ, FONT DÉCHOIR TOUT DE SUITE LA GARANTIE.

Une utilisation impropre ou non conforme aux consignes de la notice d'utilisation, peut comporter des dommages à la CONDITIONNEUSE SOUS VIDE et en empêchant ainsi le respect des conditions techniques pour lesquelles l'appareil a été projeté et construit, pourrait compro-mettre les caractéristiques de sûreté.

Le constructeur décline toute responsabilité pour dommages aux personnes et/ou aux choses qui dérivent d'erreurs d'installation et utilisation non conforme de l'appareil.

2. INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR L'EMPLOI

2.1 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Votre CONDITIONNEUSE SOUS VIDE a subi de rigides contrôles et vérifications avant l'envoi.

Après avoir enlevé l'emballage, s'assurer de l'intégrité de la machine; en cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et adressez-vous tout de suite à votre revendeur.

Ne pas laisser d'éléments de l'emballage (sachets en plastiques, etc.), à la portée des enfants ou dans la nature.

2.1.1 PLAQUETTE CE

Votre CONDITIONNEUSE SOUS VIDE est identifiée par une plaquette CE , qui est placée sur la partie inférieure de la machine.

D SPEZIFISCHE GEBRAUCHSANLEITUNG

1.3 GARANTIE

Ihre Verpackungsmaschine ist durch eine Garantie von 12 Monaten ab dem Kaufdatum gegen Herstellungsmängel gedeckt.

Die Garantie ist ausgeschlossen, wenn Personen -und Sachschaden auf nicht bestimmungsgemässe Verwendung, unsachgemässes Bedienen oder Nichtbeachten der Hinweise in dieser Betriebsanleitung zurückzuführen sind.

SCHLECHTER GEBRAUCH, NACHLÄSSIGKEIT, NICHTEINHALTUNG DER REINIGUNG, ANSCHLUSS AN EINE VOM TYPENSCHILD ABWEICHENDE SPANNUNG, REPARATURSVERSUCHE SEITENS VON NICHT BERECHTIGTEM PERSONAL FÜHREN ZUM VERFALL DER GARANTIE.

Der nicht bestimmungsgemässe oder nicht dem Inhalt des vorliegenden Handbuchs entsprechende Gebrauch kann zur Beschädigung der VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE führen und so die Einhaltung der technischen Bedingungen, für die das Gerät geplant und konstruiert wurde, verhindern, woraus sich mögliche Beeinträchtigungen der Sicherheitseigenschaften ergeben.

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Personen -und Sachschäden die auf Installationsfehler und nicht bestimmungsgemässen Gebrauch des Gerätes zurückzuführen sind.

2. SPEZIFISCHE GEBRAUCHSANLEITUNG

2.1 ALLGEMEINE HINWEISE

Ihre VAKUUMVERPACKUNGS-MASCHINE wurde vor Versand strengen Kontrollen und Abnahmeprüfungen unterzogen.

Vergewissern Sie sich nach Entfernen der Verpackung, dass das Gerät unversehrt ist; im Zweifelsfall nicht benützen und sofort den Händler kontaktieren.

Die Verpackungselemente (Plastiktüten etc.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelassen oder in der Umwelt weggeworfen werden.

2.1.1 CE -TYPENSCHILD

Im unteren Teil Ihrer VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE befindet sich das CE-Markierungsschild (siehe Zeichnung).

E INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL USO

1.3 GARANTÍA

Su máquina de vacío tiene una garantía de 12 meses, cubriendo defectos de construcción y/o defectos de sus componentes.

Esta garantía no cubre los daños causados por el uso indebido o por la negligencia de mantenimiento.
La garantía se anula por uso incorrecto o diferente del uso descrito en el presente manual.

MAL USO, NEGLIGENCIA, INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE MANTENIMIENTO EN CUANTO A LIMPIEZA DE LA MÁQUINA, USO DE LA MÁQUINA DE VACÍO CON TENSIONES ELÉCTRICAS DIFERENTES A LAS INDICADAS O BIEN INTENTOS DE REPARACIONES POR PERSONAL NO AUTORIZADO, ANULAN LAS CONDICIONES DE LA GARANTÍA.

El uso no conforme o que no corresponda a lo que se indica en el presente manual, puede provocar daños a la MÁQUINA DE VACÍO, y al no respetar las condiciones técnicas para las cuales se proyectó y fabricó el aparato, puede llegar a perjudicar sus características de seguridad.

El fabricante no se hace responsable de daños a personas y/o cosas provocados por errores de instalación y un uso incorrecto del aparato.

2. INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL USO

2.1 ADVERTENCIAS GÉNERALES

Su máquina de vacío ha sido sometida a rigurosos controles y pruebas de ensayo antes de ser entregada.

Después de quitarle el embalaje, asegúrese de la integridad de la máquina; en caso de duda, no la utilice inmediatamente y llévela al punto de venta donde la adquirió.

Los elementos del embalaje (plásticos, etc...) no se deben abandonar en el medio ambiente, ni dejarlos al alcance de los niños.

2.1.1 PLACA DE IDENTIFICACIÓN CE

En la parte inferior de la máquina de vacío, encontrará la placa de marcatura CE (Vea el esquema adjunto).

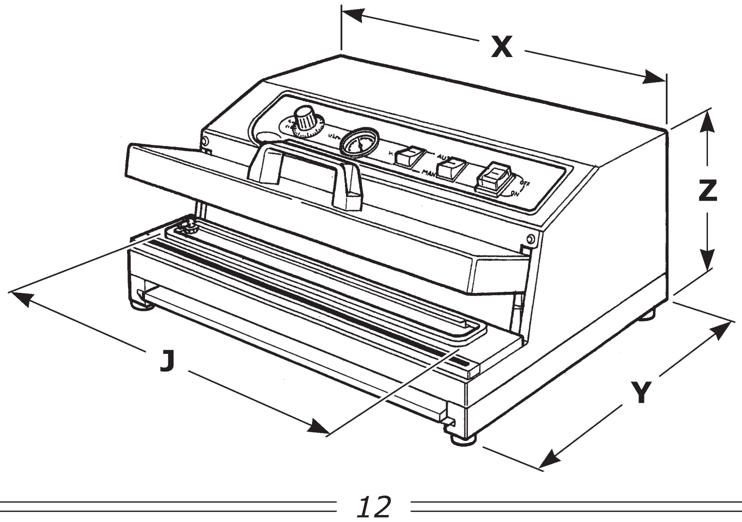
I ISTRUZIONI SPECIFICHE D'USO

GB SPECIFIC OPERATING INSTRUCTIONS

2.2 DATI TECNICI

2.2 TECHNICAL DATA

DATI TECNICI TECHNICAL DATA	NEW VACUUM	EASY VACUUM
PESO (Kg) WEIGHT	13,5	8,2
DIMENSIONI (mm) (X×Y×Z) DIMENSIONS	495×320×187	373×297×141
LUNGHEZZA SALDATURA (mm) (J) LENGTH OF SEAL	420	310
TIPO E LARGHEZZA MAX. BUSTA (mm) BAG TYPE AND MAXIMUM BAG WIDTH	GOFFRATA / CHANNELED 400	GOFFRATA / CHANNELED 300
POTENZA MASSIMA ASSORBITA MAXIMUM POWER ABSORPTION	1000 W	450 W
POTENZA POMPA PUMP POWER	120 W	85 W
PORTATA NOMINALE POMPA NOMINAL PUMP SPEED	30 lt/min	11 lt/min
FUSIBILI DI PROTEZIONE PROTECTION FUSE	230V - 5A 115V - 8A	230V - 2.5A 115V - 5A
SCHEDA POTENZA POWER BOARD	BS06N/B	BS08B
AVVIAMENTO AUTOMATICO MEDIANTE CHIUSURA SPORTELLO MOBILE AUTOMATIC START BY CLOSING OF THE MOVABLE LID	STANDARD	NON DISPONIBILE / NOT AVAIABLE
TIPO DI POMPA / OLIO / CARICA (LT) PUMP TYPE / OIL / CAPACITY	AUTOLUBRIFICANTE SELF LUBRICATING	
PRESSIONE FINALE (bar) FINAL PRESSURE	0,15 bar - 15 kPa	
CARCASSA – HOUSING	ACCIAIO INOX AISI 304/SB / STAINLESS STEEL	
TENSIONE DI ALIMENTAZ. ELECTRIC CONNECTION	220-240 V/1Ph+N+PE/50-60Hz (CE) 110-120 V/1Ph+N+PE/50-60Hz (USA)	
COMANDI COMAND BOARD	ELETTROMECCANICI / ELECTROMECHANICAL	
FILTRO LIQUIDI - LIQUID FILTER	STANDARD	
VUOTOMETRO - VACUUM GAUGE	STANDARD	



F INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR L'EMPLOI

D SPEZIFISCHE GEBRAUCHSANLEITUNG

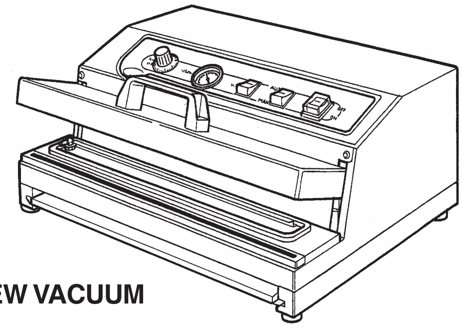
E INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL USO

2.2 DONNÉES TECHNIQUES

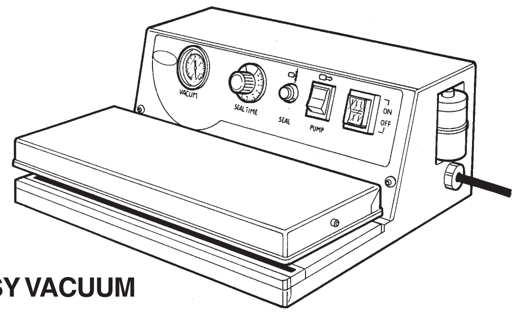
2.2 TECHNISCHE DATEN

2.2 DATOS TÉCNICOS

DONNÉES TECHNIQUES TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS	*NEW VACUUM*	*EASY VACUUM*
POIDS (Kg) GEWICHT - PESO	13,5	8,2
DIMENSIONS (mm) (X×Y×Z) ABMESSUNGEN - DIMENSIONES	495×320×187	373×297×141
LARGEUR DE SOUDURE (mm) (J) SCHWEISSLÄNGE - LARGO DE SOLDADURA	420	310
TIPE ET LARGEUR MAXI.DE SACHETS (mm) TYP UND MAX. BREITE DER BEUTEL TIPO E LARGO MAXIMA DE BOLSA	GAUFFRÉ / GEPRÄGT / GOFRADA 400	GAUFFRÉ / GEPRÄGT / GOFRADA 300
PUISSANCE MAXIMALE ABSORBÉE GESAMTLEISTUNG POTENCIA ABSORBIDA MÁXIMA	1000 W	450 W
PUISSANCE POMPE PUMPENLEISTUNG POTENCIA BOMBA	120 W	85 W
DÉBIT NOMINAL POMPE NENNSAUGVERMÖGEN CAPACIDAD NOMINAL BOMBA	30 lt/min	11 lt/min
FUSIBLES DE PROTECTION SICHERUNGEN FUSIBLES DE PROTECCIÓN	230V - 5A 115V - 8A	230V - 2.5A 115V - 5A
PLATINE PUISSANCE STEUERELEKTRONIK PLACA DE POTENCIA	BS06N/B	BS08B
MISE EN MARCHE AUTOMATIQUE PAR FERMETURE DE LA PORTE MOBILE - AUTOMATISCHER START DURCH SCHLIESSEN DER VAKUUMKLAPPE - PUESTA EN MARCHA AUTOMÁTICA DEL CICLO MEDIANTE CIERRE DE LA PUERTA	STANDARD	PAS DISPONIBLE / NICHT VORHANDEN NO DISPONIBLE
TYPE DE LA POMPE / HUILE/ CAPACITÉ PUMPENTYP / ÖL / EINFÜLLMENGE TIPO BOMBA / ACEITE / CARGA	AUTOLUBRIFIANT SELBSTSCHMIEREND AUTOLUBRIFICADA	
PRESSION FINALE (bar) ENDDRUCK - PRESIÓN FINAL	0,15 bar - 15 kPa	
CARROSSERIE GEHÄUSE ESTRUCTURA	ACIER INOXYDABLE AISI 304/SB EDELSTAHL / ACERO INOXIDABLE	
BRANCHEMENT ELECTRIQUE ELEKTRISCHER ANSCHLUSS ALIMENTACIÓN ELECTRICA	220-240 V/1Ph+N+PE/50-60Hz (CE) 110-120 V/1Ph+N+PE/50-60Hz (USA)	
COMMANDES BEDIENUNG COMANDOS	ÉLECTROMÉCANIQUE / ELEKTROMECHANISCH / ELECTROMECÁNICO	
FILTRE LIQUIDES FLÜSSIGKEITSFILTER FILTRO LIQUIDOS	STANDARD	
VACUUMÈTRE VAKUMETER VACUÓMETRO	STANDARD	



NEW VACUUM



EASY VACUUM

I ISTRUZIONI SPECIFICHE D'USO

2.3 INSTALLAZIONE

ATTENZIONE: prima di collegare la CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO alla presa di corrente, <u>leggere attentamente questo manuale</u>.

2.3.1 NORME GENERALI DI IMPIEGO

1) Accertarsi preventivamente che la tensione indicata sulla targhetta di identificazione **(A)** della macchina sia la stessa della Vostra rete.

2) Inserire e disinserire la spina nella presa di corrente sempre ad apparecchio spento:

Non tirare mai il cavo ma afferrare sempre la spina (vedi Fig. 1).

EVITARE ASSOLUTAMENTE L'ASPIRAZIONE DI LIQUIDI! IL PRODOTTO VA CONFEZIONATO ASCIUTTO E FREDDO, DOPO REFRIGERAZIONE IN FRIFORIFERO PER ALMENO 2÷3 ORE. EVENTUALI DANNI ALL'APPARECCHIO CONSEGUENTI ALL'ASPIRAZIONE DI LIQUIDI NON SONO COPERTI DA GARANZIA.

Evitare nel modo più assoluto l'aspirazione di liquidi, poichè possono causare la rottura della pompa.

Non toccare la barra saldante (B) dopo aver effettuato la saldatura della busta poiché essa raggiunge alte temperature.

TENERE LA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI

3) <u>Non utilizzare coltelli o altri utensili affilati</u> per l'eliminazione di eventuali residui sulla barra saldante: attendere sempre che si raffreddi prima di <u>intervenire con attrezzi non affilati e non appuntiti</u>.

4) Per qualsiasi problema dovesse sorgere (funzionamento difettoso o assistenza tecnica) contattare il nostro servizio di assistenza clienti.

***LA SICUREZZA ELETTRICA DI QUESTO APPARECCHIO E' ASSICURATA SOLO SE ESSO E' COLLEGATO CORRETTAMENTE AD UN IMPIANTO DI MESSA A TERRA EFFICACE, COME PREVISTO DALLE NORME DI SICUREZZA.
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA MANCANZA DI MESSA A TERRA NELL'IMPIANTO.***

GB SPECIFIC OPERATING INSTRUCTIONS

2.3 INSTALLATION

IMPORTANT: Before plugging in the vacuum packaging machine, <u>carefully read this instruction manual</u>.

2.3.1 GENERAL USAGE INSTRUCTIONS

1) Firstly, make sure the voltage of your electricity supply matches that given on the machine dataplate **(A)**.

2) Only insert the plug in the power socket and remove it when the machine is switched off:

Always grip the plug; never pull on the power cord (see Fig. 1).

DO NOT ATTEMPT TO VACUUM PACK LIQUIDS! THE PRODUCT MUST BE CHILLED IN THE REFRIGERATOR FOR AT LEAST 2÷3 HOURS, SO THAT IT IS DRY AND COLD. DAMAGE TO THE MACHINE CAUSED BY SUCKING LIQUIDS IS NOT COVERED BY WARRANTY.

Absolutely avoid sucking liquids, as they can cause breakage of the pump.

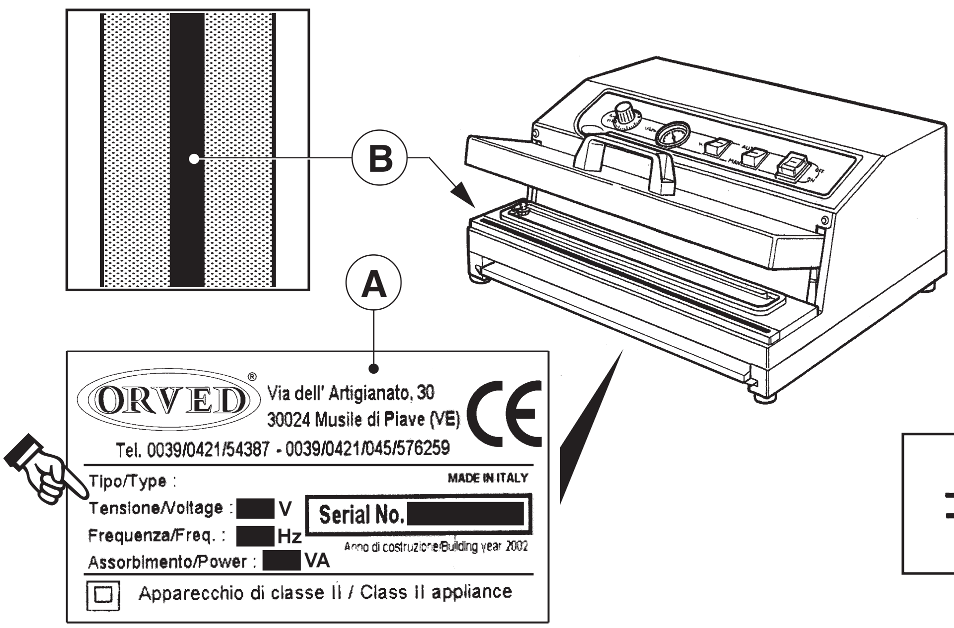
Do not touch the sealing bar (B) after sealing because it becomes very hot.

KEEP THE VACUUM PACKAGING MACHINE OUT OF THE CHILDREN'S REACH.

3) Do not use knives or other sharp utensils to remove any residuals on the sealing bar: always wait until it is cold and <u>use tools that are not sharp or pointed</u>.

4) For any problems (faulty operation, technical assistance) contact customer service for assistance.

***THE SAFETY OF THIS MACHINE IS ONLY GUARANTEED IF THE MACHINE HAS BEEN CORRECTLY EARTHED.
THE MANUFACTURER DECLINES ANY LIABILITY FOR DAMAGE CAUSED BY FAILURE TO COMPLY WITH THE ELECTRICAL SAFETY REGULATIONS.***



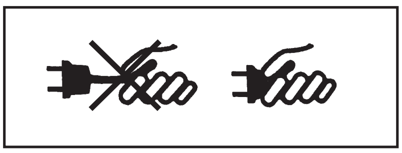


Fig./Abb. 1

F INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR L'EMPLOI

2.3 MISE EN PLACE ET MISE EN SERVICE

ATTENTION: avant de brancher la CONDITIONNEUSE SOUS VIDE à la prise de courant, lisez attentivement ce manuel.

2.3.1 RÈGLES GÉNÉRALES POUR L'EMPLOI

1) Avant, assurez-vous que la tension qui est indiquée sur la plaque **(A)** de la machine correspond aux valeurs de réseau.

2) Brancher et débrancher la fiche toujours avec la machine arrêtée:

Ne jamais tirer le câble mais prendre toujours la fiche (Fig. 1).

***NE PAS ASPIRER DE LIQUIDES.
LE PRODUIT DOIT ÊTRE CONDITIONNÉ SEC ET FROID APRÈS L'AVOIR LAISSÉ DANS LE RÉFRIGÉRATEUR PENDANT 2÷3 HEURES MINIMUM.
TOUT DOMMAGE DÛ A L'ASPIRATION DE LIQUIDES N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE.***

Il faut absolument éviter l'aspiration de liquides car ils pourraient provoquer la rupture de la pompe.

Ne pas toucher la barre de soudure (B) après avoir fait la soudure du sachet, parce qu'elle peut atteindre de hautes températures.

LA MACHINE DOIT ÊTRE HORS DE LA PORTEE DES ENFANTS.

3) N' utilisez pas des couteaux ou des outils tranchants pour éliminer des éventuels résidus sur la barre de soudure: attendre toujours que la machine soit froide avant d'intervenir avec des outils qui ne soient pas tranchants ou pointus.

4) Pour tout problème (fonctionnement défectueux ou assistance technique) contacter notre service après ventes.

LA SECURITE ELECTRIQUE DE CET APPAREIL EST ASSUREE UNIQUEMENT SI CELUI-CI EST CORRECTEMENT BRANCHE A UNE INSTALLATION DE MISE A LA TERRE EFFICACE, SELON CE QUI EST PREVU PAR LES NORMES DE SECURITE. LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES EVENTUELS DOMMAGES CAUSES PAR L'ABSENCE DE MISE A LA TERRE DE L'INSTALLATION.

D SPEZIFISCHE GEBRAUCHSANLEITUNG

2.3 AUFSTELLUNG

ACHTUNG: Vor dem Anschluss an die Spannungsversorgung Betriebsanleitung aufmerksam durchlesen.

2.3.1 ALLGEMEINE GEBRAUCHSHINWEISE

1) Vor Gebrauch überprüfen, dass die auf dem Typenschild **(A)** der Maschine angegebene Spannung Ihrer Netzspannung entspricht.

2) Den Stecker stets bei ausgeschaltetem Gerät in die Steckdose stecken bzw. ziehen:

Keinesfalls am Netzkabel, sondern stets am Stecker ziehen (siehe Abb. 1).

AUF KEINEN FALL FLÜSSIGKEITEN ANSAUGEN! DAS PRODUKT MUSS TROCKEN UND ABGEKÜHLT VERPACKT WERDEN. DIE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF BESCHÄDIGUNGEN DES GERÄTES, DIE DURCH ANSAUGEN VON FLÜSSIGKEITEN BEWIRKT WORDEN SIND.

Das Ansaugen von Flüssigkeiten muss absolut vermieden werden, da dies den Totalschaden der Pumpe verursachen kann.

Schweissleiste (B) nach Schweißvorgang nicht berühren, da diese hohe Temperaturen erreichen kann.

VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN AUFBEWAHREN.

3) Keine Messer oder sonstige scharfen Gegenstände zur Reinigung der Schweissleiste benützen. Abwarten, bis die Schweissleiste abgekühlt ist: Verbrennungsgefahr!

4) Bei mangelhafter Funktion Kundendienst kontaktieren.

***DIE ELEKTRISCHE SICHERHEIT DIESES GERÄTS IST NUR DANN GEWÄHRLEISTET, WENN DIESES AN EINE NORMGERECHTE ERDUNGSANLAGE ANGESCHLOSSEN IST.
DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE HAFTUNG FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH FEHLENDE ERDUNG DER ANLAGE ENTSTEHEN, AB.***

E INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL USO

2.3 INSTALACIÓN

PRECAUCIÓN: antes de enchufar la máquina de vacío, lea atentamente las instrucciones de este manual.

2.3.1 NORMAS GENERALES DE USO

1) Compruebe primero que el voltaje de su corriente corresponde al indicado en la placa de identificación **(A)** de la máquina.

2) Enchufe y desenchufe la máquina sólo cuando esté apagada:

no tire nunca del cable, sino agarre directamente el enchufe (Fig. 1).

¡EVITAR SIEMPRE LA ASPIRACIÓN DE LÍQUIDOS! HAY QUE REFRIGERAR EL PRODUCTO EN LA NEVERA DURANTE 2-3 HORAS PARA QUE ESTÉ FFRÍO Y SECO AL MOMENTO DE ENVASARLO EN VACÍO. CUALQUIER DAÑO AL APARATO DEBIDO A LA ASPIRACIÓN DE LÍQUIDOS NO SERÁ CUBIERTO POR LA GARANTÍA.

Evitar absolutamente la aspiración de líquidos, porque pueden provocar la ruptura de la bomba.

No toque la barra selladora (B) después de sellar ya que alcanza temperaturas altas.

MANTENGA LA MÁQUINA DE VACÍO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

3) No utilice cuchillos u otros utensilios cortantes, para quitar algo que se haya quedado adherido a la barra selladora: espere siempre a que la barra se enfríe antes de utilizar utensilios que no cortan y que no tengan punta.

4) Para cualquier tipo de problema (funcionamiento defectuoso o necesidad de asistencia técnica), contacte directamente con nuestro servicio de atención al cliente.

***LA SEGURIDAD ELÉCTRICA DE ESTA MÁQUINA ESTÁ GARANTIZADA, ÚNICAMENTE SI ESTÁ CONECTADA A UNA TOMA DE TIERRA EFICAZ, SEGÚN ESTÁ PREVISTO EN LAS NORMAS DE SEGURIDAD.
EL FABRICANTE NO SE RESPONSABILIZA DE POSIBLES DAÑOS PROVOCADOS POR LA FALTA DE INSTALACIÓN DE LA TOMA DE TIERRA EN EL EQUIPO.***

I ISTRUZIONI SPECIFICHE D'USO

2.4 FUNZIONI DEI PULSANTI E COMPONENTI PRINCIPALI

Qui di seguito vengono evidenziate le funzioni dei vari pulsanti presenti e segnalati i principali componenti. Rimandiamo al capitolo successivo per le informazioni sulle modalità di impiego della confezionatrice.

Legenda:

1. Interruttore di accensione ON/OFF.
2. Interruttore di per impiego **automatico/manuale** della confezionatrice.
3. Vuotometro.
4. Interruttore inserimento pompa.
5. Pulsante saldatura.
6. Manopola regolazione tempo di saldatura.
7. Piano di appoggio.
8. Sportello mobile.
9. Barra saldante con adesivo di protezione in teflon.
10. Guarnizione NEOPRENE.
11. Tacche di riferimento / Profilo fermabuste.
12. Beccuccio di aspirazione.
13. Filtro liquidi.

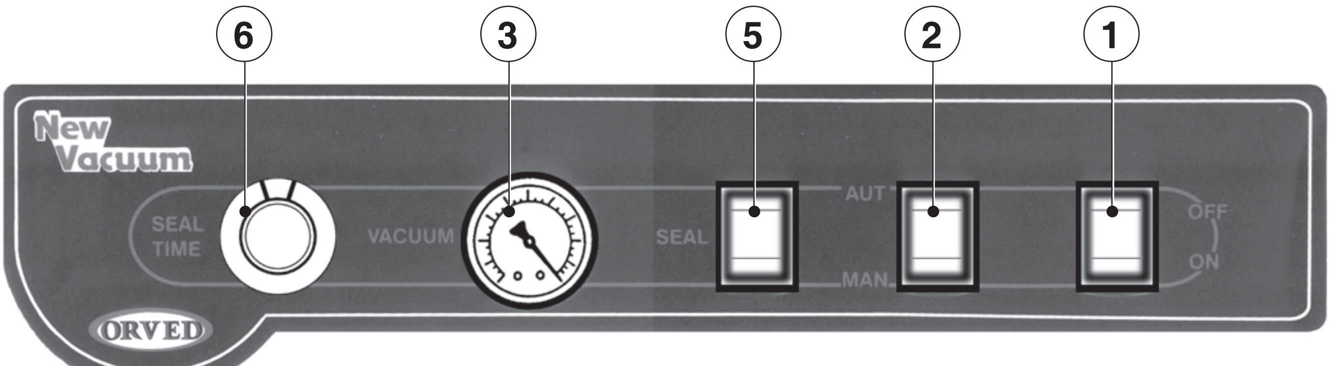
GB SPECIFIC OPERATING INSTRUCTIONS

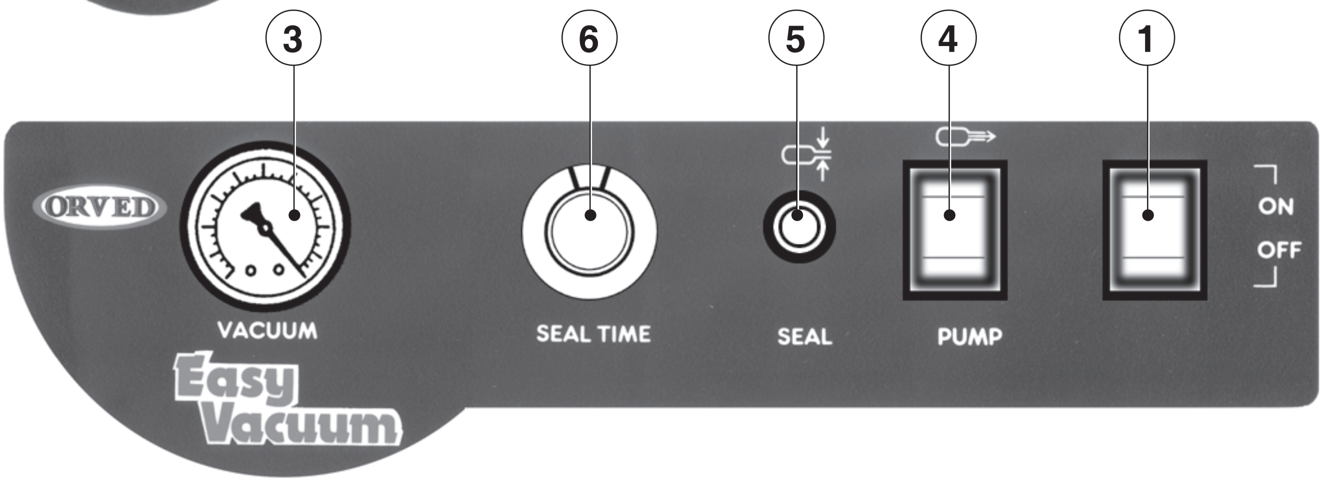
2.4 FUNCTIONS OF BUTTONS AND MAIN COMPONENTS

Given below are the functions of the various buttons on the machine and the main components. See the following section for information on how to use the vacuum packaging machine.

Legenda:

1. ON switch ON/OFF.
2. Switch for **automatic/manual** use of the vacuum packaging machine.
3. Vacuum gauge.
4. Pump start button.
5. Sealing switch.
6. Sealing time regulation knob.
7. Support surface.
8. Movable lid.
9. Sealing bar with teflon protection strip.
10. NEOPRENE seal.
11. Reference notches / reference profile.
12. Suction nozzle.
13. Liquid filter.





F INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR L'EMPLOI

2.4 FONCTION DES BOUTONS ET DES ÉLÉMENTS PRINCIPAUX

Ci-après nous indiquons les fonctions des différentes touches présentes et nous signalons les principales pièces. Voir le chapitre suivant pour les informations sur les modalités d'emploi de la conditionneuse.

Légende:

1. Interrupteur d'allumage ON/OFF.
2. Interrupteur pour l'emploi **automatique/ manuel** de la conditionneuse.
3. Vacuumètre.
4. Bouton branchement pompe.
5. Bouton de soudure.
6. Manette réglage temps de soudure.
7. Plan d'appui.
8. Volet mobile.
9. Barre de soudure avec adhésif de protection en téflon.
10. Joint de NEOPRENE.
11. Crans de référence / Profilé de référence
12. Bec d'aspiration.
13. Filtre liquide.

D SPEZIFISCHE GEBRAUCHSANLEITUNG

2.4 FUNKTIONEN DER TASTEN UND HAUPTBESTANDTEILE

Nachstehend werden die Funktionen der verschiedenen vorhandenen Druckknöpfe und die Hauptkomponenten angezeigt. Bezüglich Informationen zu den Einsatz-modalitäten der Verpackungsmaschine verweisen wir auf das nachfolgende Kapitel.

Erläuterung:

1. Druckknopf zur Einschaltung ON/OFF.
2. Druckknopf zum **automatischen/ manuellen** Betrieb der Verpackungsmaschine.
3. Vakumeter.
4. Druckknopf zur Einschaltung der Pumpe.
5. Schweißdruckknopf.
6. Regelknopf der Schweißzeit.
7. Ablagefläche.
8. Bewegliche Klappe.
9. Teflonband.
10. Neoprendichtung.
11. Kerben / Anschlag-profil
12. Sauganschluss.
13. Flüssigkeitsfilter.

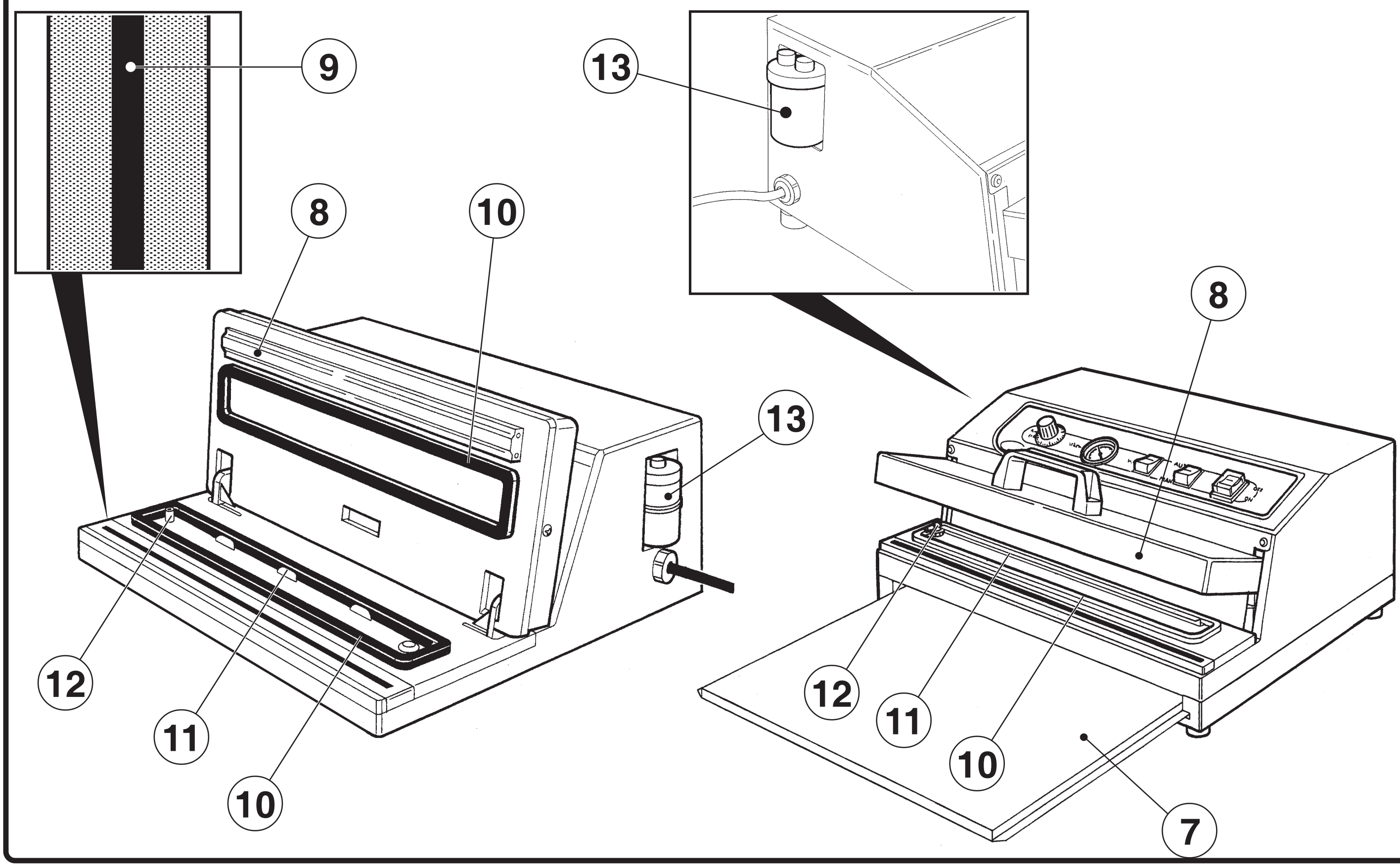
E INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL USO

2.4 FUNCIÓN DE LOS PULSADORES Y DE LOS COMPONENTES PRINCIPALES

Aquí se detallan las funciones de los diferentes pulsadores de la máquina y se explican los componentes principales de la misma. Por favor, pase al siguiente capítulo para la información acerca del manejo de la máquina de vacío.

Legenda:

1. Interruptor general de encendido/ apagado ON/OFF.
2. Interruptor para el uso **automático/ manual** de la máquina de vacío.
3. Vacuòmetro.
4. Pulsador activación bomba.
5. Interruptor de sellado.
6. Mando regulación tiempo de sellado.
7. Plano de apoyo.
8. Portillo movible.
9. Barra selladora con adhesivo protector de Teflón.
10. Guarnición de NEOPRENE.
11. Muescas de referencia / Perfil de referencia
12. Pitón de aspiración.
13. Filtro líquidos.



3. CREAZIONE DEL VUOTO

3.1 ESECUZIONE VUOTO IN BUSTE GOFFRATE PER SOTTOVUOTO

MOD. "EASY VACUUM"

- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
- Dare tensione alla confezionatrice premendo l'interruttore **(1)** "**ON/OFF**" e si accende la spia rossa incorporata.
- Alzare lo sportello mobile **(A)** dell'apparecchio.
- Inserire entro i limiti della guarnizione **(B)** l'imboccatura della busta "goffrata" contenente il prodotto asciutto e freddo da confezionare ed appoggiarsi con l'estremità della busta sulle tacche di riferimento **(C)**.
- Regolare il tempo di saldatura al valore desiderato (Es. "8" per buste goffrate grammatura 95) mediante la manopola **(6)** "**SEAL TIME**".
- Abbassare lo sportello mobile **(A)**.
- Premere l'interruttore **(4)** "**PUMP**" per attivare la pompa vuoto, e allo stesso tempo esercitare una leggera pressione ai bordi dello sportello mobile **(Fig. 1)**.
- Una volta raggiunto il valore sul vuotometro **(3)** di 0,75÷0,80 bar, premere il pulsante **(5)** "**SEAL**" e si accende la spia dell'interruttore **(4)** "**PUMP**". La macchina completa il ciclo di vuoto, sigilla la busta e sblocca lo sportello mobile a fine ciclo; alzare quindi lo sportello ed estrarre la busta.

N — ***La busta deve risultare saldata in modo corretto.***

N — ***La saldatura deve risultare ben marcata, senza punti di fusione e senza bruciature (vedi fig. 2).***

3. VACUUM CREATION

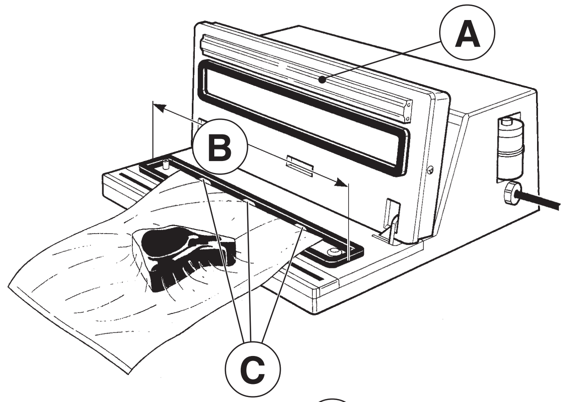
3.1 VACUUM CREATION INSIDE OF CHANNELLED VACUUM BAGS

MOD. "EASY VACUUM"

- Connect the appliance to a power socket.
- Switch the machine on by pressing the "**ON/OFF**" switch **(1);** the built-in red indicator lights up.
- Lift the machine lid **(A)**.
- Insert the opening of the "channelled" bag containing the dry and cold product to be packed inside the limits of the seal **(B)** and place the end of the bag on the reference notches **(C)**.
- Adjust the sealing time to the required value (E.g. "8" for channelled bags having basic weight 95 g.) using "**SEAL TIME**" knob **(6)** .
- Lower the movable lid **(A)**.
- Press "**PUMP**" pushbutton **(4)** to activate the vacuum pump, and at the same time press down slightly on the edges of the movable lid **(Fig. 1)**.
- Once vacuum gauge **(3)** shows the reading as 0.75 - 0.80 bar, press the "**SEAL**" button **(5);** the "**PUMP**" button **(4)** indicator lights up. The machine completes the vacuum creation cycle, seals the bag and releases the movable lid at the end of the cycle; now raise the lid and remove the bag.

N — ***The bag must be sealed correctly.***

N — ***Sealing must be clear, without melted points or burns (see fig. 2).***



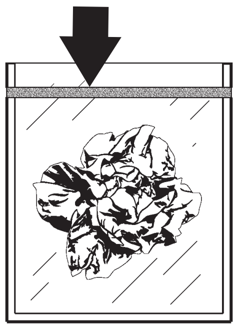


Fig./Abb. 2

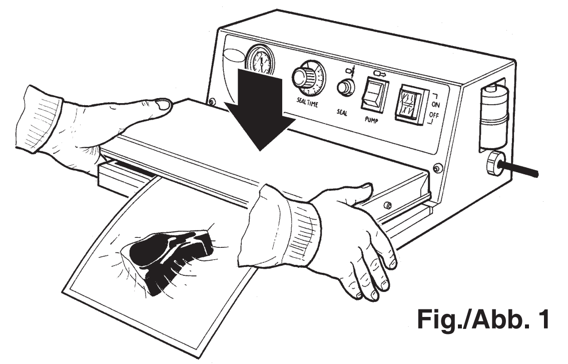
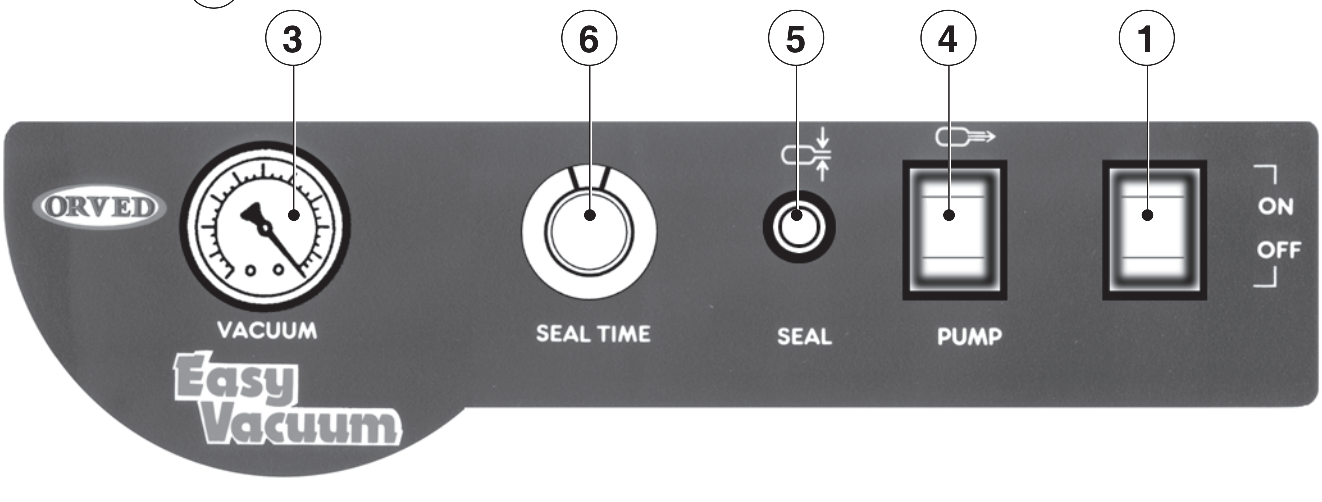


Fig./Abb. 1



3. CRÉATION DU VIDE

3.1 EXÉCUTION DU VIDE DANS DES SACHETS GAUFRÉS POUR SOUS VIDE

MOD. "EASY VACUUM"

- Relier l'appareil à la prise de courant.
- Mettre la machine en marche avec l'interrupteur **(1)** "**ON/OFF**" ; le voyant rouge incorporé s'allume.
- Soulever le volet mobile **(A)** de la machine.
- Introduire dans les limites du joint **(B)** l'entrée du sachet « gaufré » qui contient le produit sec et froid à conditionner et appuyer l'extrémité du sachet sur les crans de référence **(C)**.
- Régler le temps de soudure à la valeur désirée (ex. "8" pour sachets grammage 95 g) au moyen de la manette **(6)** "**SEAL TIME**".
- Abaisser le volet mobile **(A)**.
- Appuyer sur le bouton **(4)** "**PUMP**" pour activer la pompe à vide et en même temps, exercer une légère pression sur les bords du volet mobile **(Fig. 1)**.
- Après avoir atteint la valeur sur le vacuomètre **(3)** de 0,75÷0,80 bar, appuyer sur le bouton **(5)** "**SEAL**" ; le voyant du bouton **(4)** "**PUMP**" s'allumera. La machine complète le cycle du vide, scelle le sachet et débloque le volet mobile en fin de cycle ; soulever le volet et extraire le sachet.

Le sachet doit être correctement soudé.

La soudure doit être bien marquée, sans points de fusion et sans brûlures (voir fig. 2).

3. HERSTELLUNG DES VAKUUMS

3.1 HERSTELLUNG DES VAKUUMS IN GEPRÄGTEN BEUTELN ZUR VAKUUMVERPACKUNG

MOD. "EASY VACUUM"

- Das Gerät an den Netzstecker anschließen.
- Die Verpackungsmaschine durch Drücken des Knopfs **(1)** "**ON/OFF**" einschalten, es leuchtet die integrierte rote Kontrollleuchte auf.
- Die bewegliche Klappe **(A)** des Geräts anheben.
- Gefüllter Beutel bis zum Anschlag **(C)** innerhalb der Dichtung **(B)** einführen.
- Die Schweißzeit mit dem Regelknopf **(6)** "**SEAL TIME**" auf den gewünschten Wert einstellen (zum Beispiel "8" für geprägte Beutel mit 95 Gramm).
- Die bewegliche Klappe **(A)** des Geräts absenken.
- Den Druckknopf **(4)** "**PUMP**" zur Einschaltung der Vakuumpumpe drücken, gleichzeitig leicht auf die Kanten der beweglichen Klappe **(Abb. 1)** drücken.
- Nachdem der Wert am Vakumeter **(3)** von 0,75÷0,80 bar erreicht worden ist, den Druckknopf **(5)** "**SEAL**" drücken, worauf die Kontrollleuchte des Druckknopfs **(4)** "**PUMP**" aufleuchtet. Die Maschine beendet den Vakuumzyklus, versiegelt den Beutel und gibt die bewegliche Klappe am Ende des Zyklus frei; Die bewegliche Klappe anheben und den Beutel entnehmen.

Der Beutel muss einwandfrei verschweißt sein.

Die Schweißnaht muss deutlich erkennbar sein und darf keine Schmelz- und Brandstellen aufweisen (siehe Abb. 2).

3. CREACIÓN DE VACÍO

3.1 CREACIÓN DEL VACÍO EN EL INTERIOR DE BOLSAS GOFRADAS ESPECIALES PARA VACÍO

MOD. "EASY VACUUM"

- Enchufar la máquina a la toma de corriente.
- Dar tensión a la máquina utilizando para ello el interruptor **(1)** "**ON/OFF**". A continuación, se encenderá el testigo rojo incorporado.
- Levante la cubierta **(A)** de la máquina.
- Introducir entre los extremo de la guarnición **(B)** la boquilla de la bolsa "gofrada" contenente el producto seco y frío a confeccionar y apoyar el extremo de la bolsa sobre las muescas de referencia **(C)**.
- Regular el tiempo de sellado en el valor deseado (por ej.: "8" en el caso de bolsas gofradas con peso de 95 g) utilizando para ello la perilla rotante **(6)** "**SEAL TIME**".
- Bajar el portillo movible **(A)**.
- Activar la bomba para vacío presionando el pulsador **(4)** "**PUMP**" y ejercer simultáneamente una ligera presión en los bordes del portillo movible **(Fig. 1)**.
- Presionar el pulsador **(5)** "**SEAL**" una vez alcanzado el valor de 0,75 ÷ 0,80 bar en el vacuómetro **(3)**; a continuación, se encenderá el testigo del pulsador **(4)** "**PUMP**". La máquina finaliza el ciclo de vacío, sella la bolsa y, una vez concluido el ciclo mismo, desbloquea el portillo movible. Por último, levantar el portillo y extraer la bolsa.

La bolsa debe quedar sellada de modo correcto.

El sellado debe quedar correctamente marcado, sin puntos de fusión ni quemaduras (véase fig. 2).

CREAZIONE DEL VUOTO

ESECUZIONE VUOTO IN BUSTE GOFFRATE PER SOTTOVUOTO

MOD. "NEW VACUUM" (MODALITA' AUTOMATICA)

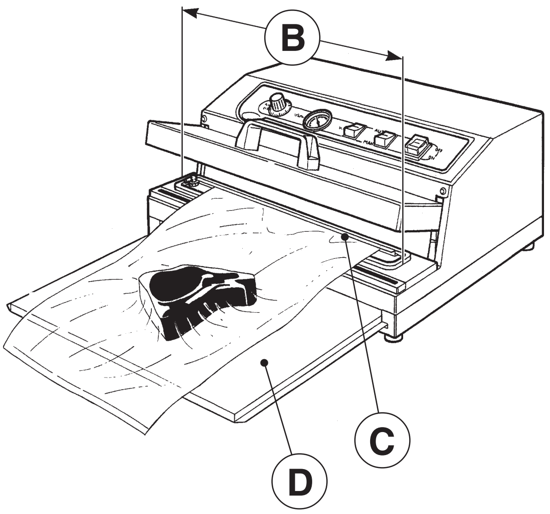
- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
- Dare tensione alla confezionatrice premendo l'interruttore **(1)** "**ON/OFF**" e si accende la spia rossa incorporata.
- Portare l'interruttore **(2)** in posizione "**AUT**".
- Regolare il tempo di saldatura al valore desiderato (Es. "8" per buste goffrate grammatura 95) mediante la manopola **(6)** "**SEAL TIME**".
- Estrarre il piano di appoggio **(D)**.
- Inserire entro i limiti della guarnizione **(B)** l'imboccatura della busta "goffrata" contenente il prodotto asciutto e freddo da confezionare ed appoggiarsi con l'estremità della busta al profilo fermabuste **(C)**.
- Abbassare lo sportello mobile **(A)** esercitando una leggera pressione sulla maniglia **(Fig. 1)**, una volta raggiunto il valore sul vuotometro **(3)** di 0,80 bar, la macchina salda automaticamente la busta e sblocca lo sportello mobile.
- Estrarre la busta, e la macchina è nuovamente pronta per un nuovo ciclo.

VACUUM CREATION

VACUUM CREATION INSIDE OF CHANNELLED VACUUM BAGS

(AUTOMATIC MODE) "NEW VACUUM"

- Connect the appliance to a power socket.
- Switch the machine on by pressing the "**ON/OFF**" switch **(1);** the built-in red indicator lights up.
- Turn pushbutton **(2)** to the "**AUT**" position.
- Adjust the sealing time to the required value (E.g. "8" for channelled bags having basic weight 95 g.) using "**SEAL TIME**" knob **(6)**.
- Remove the support surface **(D)**.
- Insert the opening of the "channelled" bag containing the dry and cold product to be packaged inside the limits of the seal **(B)** and place the end of the bag lined up with the bag-holder profile **(C)**.
- Lower movable lid **(A)** by pressing slightly on the handle **(Fig. 1)**; once vacuum gauge **(3)** reaches the value of 0.80 bar, the machine automatically seals the bag and releases the movable lid.
- Remove the bag, and the machine is now ready for a new cycle.



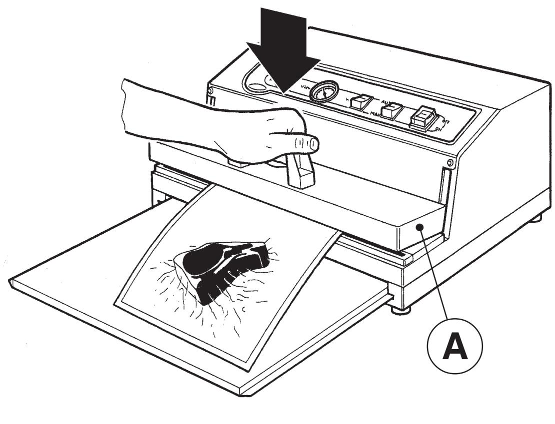
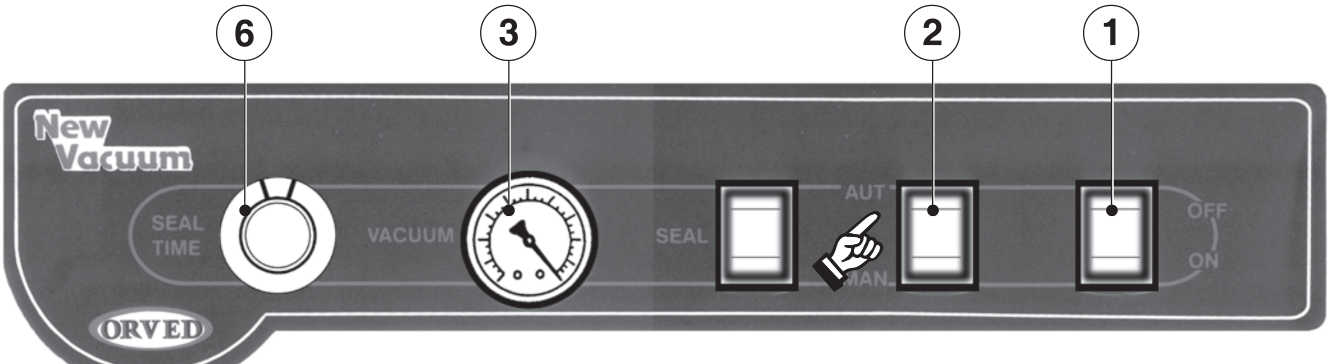


Fig./Abb. 1



CRÉATION DU VIDE

EXÉCUTION DU VIDE DANS DES SACHETS GAUFRÉS POUR SOUS VIDE

(AUTOMATIC MODE) "NEW VACUUM"

- Relier l'appareil à la prise de courant.
- Mettre la machine en marche avec l'interrupteur **(1)** "**ON/OFF**" ; le voyant rouge incorporé.
- Placer le bouton **(2)** en position "**AUT**".
- Régler le temps de soudure sur la valeur désirée (Ex. "8" pour sachets gaufrés grammage 95) au moyen de la manette **(6)** "**SEAL TIME**"
- Extraire le plan d'appui **(D)**.
- Introduire dans les limites du joint **(B)** l'entrée du sachet « gaufré » qui contient le produit sec et froid à conditionner et appuyer l'extrémité du sachet contre le profil de soudure sachet **(C)**.
- Abaisser le volet mobile **(A)** en exerçant une légère pression sur la poignée **(Fig. 1) ;** une fois la valeur atteinte sur le vacuomètre **(3)** de 0,80 bar, la machine soude automatiquement le sachet et débloque le volet mobile.
- Extraire le sachet et la machine est à nouveau prête pour un nouveau cycle.

HERSTELLUNG DES VAKUUMS

HERSTELLUNG DES VAKUUMS IN GEPRÄGTEN BEUTELN ZUR VAKUUMVERPACKUNG

AUTOMATISCHER "NEW VACUUM" ARBEITSVORGANG

- Das Gerät an den Netzstecker anschließen.
- Die Verpackungsmaschine durch Drücken des Knopfs **(1)** "**ON/OFF**" einschalten, es leuchtet die integrierte rote Kontrollleuchte auf.
- Den Druckknopf **(2)** auf Position "**AUT**" stellen.
- Die Schweißzeit mit dem Regelknopf **(6)** "**SEAL TIME**" auf den gewünschten Wert einstellen (zum Beispiel "8" für geprägte Beutel mit 95 Gramm)
- Die Ablagefläche **(D)** herausziehen.
- Gefüllten Beutel bis zum Anschlag **(C)** innerhalb der Dichtung **(B)** einführen.
- Die bewegliche Klappe **(A)** durch einen leichten Druck auf den Griff absenken **(Abb. 1)**, nachdem der Wert am Vakumeter **(3)** von 0,80 bar erreichten worden ist, versiegelt die Maschine den Beutel automatisch und gibt die bewegliche Klappe frei.
- Den Beutel entnehmen, an dieser Stelle ist die Maschine für einen weiteren Zyklus bereit.

CREACIÓN DE VACÍO

CREACIÓN DEL VACÍO EN EL INTERIOR DE BOLSAS GOFRADAS ESPECIALES PARA VACÍO

(MODO AUTOMÁTICO) "NEW VACUUM"

- Enchufar la máquina a la toma de corriente.
- Dar tensión a la máquina utilizando para ello el interruptor **(1)** "**ON/OFF**". A continuación, se encenderá el testigo rojo incorporado.
- Disponer el pulsador **(2)** en "**AUT**".
- Regular el tiempo de sellado en el valor deseado (por ej.: "8" en el caso de bolsas gofradas con peso de 95 g) utilizando para ello la perilla rotante **(6)** "**SEAL TIME**".
- Extraer el plano de apoyo **(D)**.
- Introducir entre los extremos de la guarnición **(B)** la boquilla de la bolsa "gofrada" que con tiene el producto seco y frío a confeccionar y apoyar el extremo de la bolsa sobre las muescas de referencia **(C)**.
- Bajar el portillo movible **(A)** ejerciendo para ello una ligera presión en la manija **(Fig. 1)**; una vez alcanzado el valor de 0,80 bar en el vacuómetro **(3)**, la máquina sellará automáticamente la bolsa y desbloqueará el portillo movible.
- Una vez extraída la bolsa, la máquina queda lista para ejecutar un nuevo ciclo.

CREAZIONE DEL VUOTO

ESECUZIONE VUOTO IN BUSTE GOFFRATE PER SOTTOVUOTO

MOD. "NEW VACUUM" (MODALITA' MANUALE)

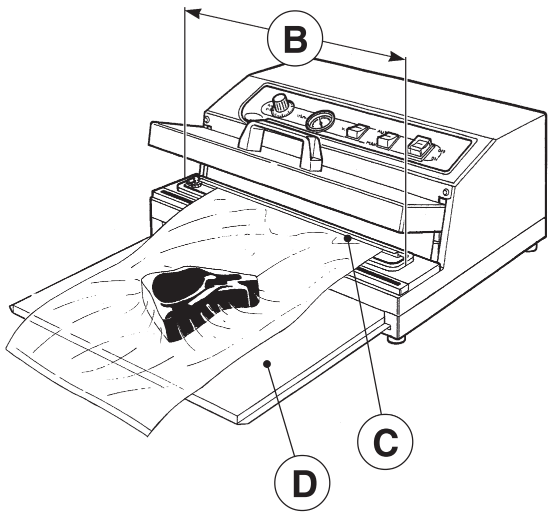
- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
- Dare tensione alla confezionatrice premendo l'interruttore **(1)** "**ON/OFF**" e si accende la spia rossa incorporata.
- Portare l'interruttore **(2)** in posizione "**MAN**".
- Regolare il tempo di saldatura al valore desiderato (Es. "8" per buste goffrate grammatura 95) mediante la manopola **(6)** "**SEAL TIME**".
- Estrarre il piano di appoggio **(D)**.
- Inserire entro i limiti della guarnizione **(B)** l'imboccatura della busta "goffrata" contenente il prodotto asciutto e freddo da confezionare ed appoggiarsi con l'estremità della busta al profilo fermabuste **(C)**.
- Abbassare lo sportello mobile **(A)** esercitando una leggera pressione sulla maniglia **(Fig. 1)**, una volta raggiunto il valore sul vuotometro **(3)** di 0,80 bar, premere il tasto "**SEAL**", la macchina salda la busta e sblocca lo sportello mobile.
- Estrarre la busta, e la macchina è nuovamente pronta per un nuovo ciclo.

VACUUM CREATION

VACUUM CREATION INSIDE OF CHANNELLED VACUUM BAGS

(MANUAL MODE) "NEW VACUUM"

- Connect the appliance to a power socket.
- Switch the machine on by pressing the "**ON/OFF**" switch **(1);** the built-in red indicator lights up.
- Turn pushbutton **(2)** to the "**MAN**" position.
- Adjust the sealing time to the required value (E.g. "8" for channelled bags having basic weight 95 g.) using "SEAL TIME" knob **(6)**.
- Remove the support surface **(D)**.
- Insert the mouth of the channelled bag containing the dry cold product to the packaged inside the limits of seal **(B)** and place the bag end lined up with the bag-holder profile **(C)**.
- Lower movable lid **(A)** by pressing slightly on the handle **(Fig. 1)**; once vacuum gauge **(3)** reaches the value of 0.80 bar, press the "**SEAL**" button; the machine seals the bag and releases the movable lid.
- Remove the bag, the machine is now ready for a new cycle.



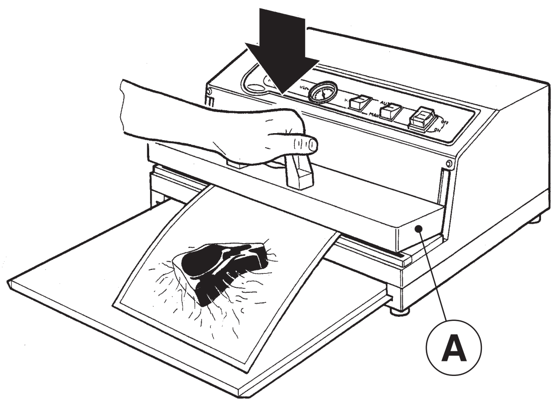
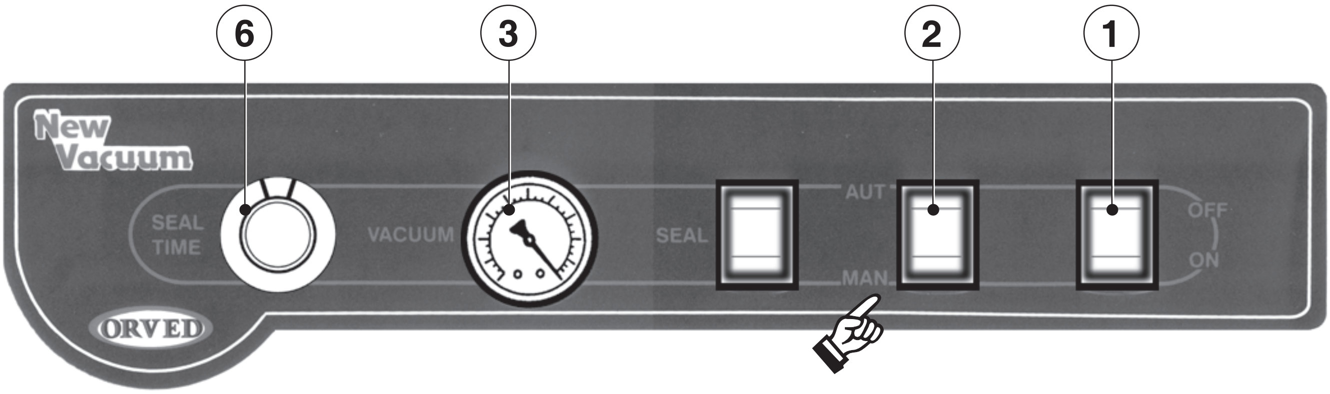


Fig./Abb. 1



CRÉATION DU VIDE

EXÉCUTION DU VIDE DANS DES SACHETS GAUFRÉS POUR SOUS VIDE

(MODALITÉ MANUELLE) "NEW VACUUM"

- Relier l'appareil à la prise de courant.
- Mettre la machine en marche avec l'interrupteur **(1)** "**ON/OFF**" ; le voyant rouge incorporé s'allume.
- Placer le bouton **(2)** en position "**MAN**".
- Régler le temps de soudure sur la valeur désirée (Ex. "8" pour sachets gaufrés grammage 95) au moyen de la manette **(6)** "**SEAL TIME**".
- Extraire le plan d'appui **(D)**.
- Introduire dans les limites du joint **(B)** l'entrée du sachet « gaufré » qui contient le produit sec et froid à conditionner et appuyer l'extrémité du sachet sur les crans de référence **(C)**.
- Abaisser le volet mobile **(A)** en exerçant une légère pression sur la poignée **(Fig. 1) ;** une fois la valeur atteinte sur le vacuomètre **(3)** de 0,80 bar, appuyer sur la touche "**SEAL**" ; la machine soude le sachet et débloque le volet mobile.
- Extraire le sachet et la machine est à nouveau prête pour un nouveau cycle.

HERSTELLUNG DES VAKUUMS

HERSTELLUNG DES VAKUUMS IN GEPRÄGTEN BEUTELN ZUR VAKUUMVERPACKUNG

MANUELLE "NEW VACUUM" ARBEITSVORGANG

- Das Gerät an den Netzstecker anschließen.
- Die Verpackungsmaschine durch Drücken des Knopfs **(1)** "**ON/OFF**" einschalten, es leuchtet die integrierte rote Kontrollleuchte auf.
- Den Druckknopf **(2)** auf Position "**MAN**" stellen.
- Die Schweißzeit mit dem Regelknopf **(6)** "**SEAL TIME**" auf den gewünschten Wert einstellen (zum Beispiel "8" für geprägte Beutel mit 95 Gramm)
- Die Ablagefläche **(D)** herausziehen.
- Gefüllten Beutel bis zum Anschlag **(C)** innerhalb der Dichtung **(B)** einführen
- Die bewegliche Klappe **(A)** durch einen leichten Druck auf den Griff absenken **(Abb. 1)**, nachdem der Wert am Vakumeter **(3)** von 0,80 bar erreichten worden ist, den Druckknopf "**SEAL**" drücken, die Maschine versiegelt den Beutel und gibt die bewegliche Klappe frei.
- Den Beutel entnehmen, an dieser Stelle ist die Maschine für einen weiteren Zyklus bereit.

CREACIÓN DE VACÍO

CREACIÓN DEL VACÍO EN EL INTERIOR DE BOLSAS GOFRADAS ESPECIALES PARA VACÍO

(MODO MANUAL) "NEW VACUUM"

- Enchufar la máquina a la toma de corriente.
- Dar tensión a la máquina utilizando para ello el interruptor **(1)** "**ON/OFF**". A continuación, se encenderá el testigo rojo incorporado.
- Disponer el mando **(2)** en "**MAN**".
- Regular el tiempo de sellado en el valor deseado (por ej.: "8" en el caso de bolsas gofradas con peso de 95 g) utilizando para ello la perilla rotante **(6)** "**SEAL TIME**".
- Extraer el plano de apoyo **(D)**.
- Introducir entre los extremos de la guarnición **(B)** la boquilla de la bolsa "gofrada" que contiene el producto seco y frío a confeccionar y apoyar el extremo de la bolsa sobre las muescas de referencia **(C)**.
- Bajar el portillo movible **(A)** ejerciendo para ello una ligera presión en la manija **(Fig. 1)**; una vez alcanzado el valor de 0,80 bar en el vacuómetro **(3)**, presionar el pulsador "**SEAL**": la máquina sellará automáticamente la bolsa y desbloqueará el portillo movible.
- Una vez extraída la bolsa, la máquina queda lista para ejecutar un nuevo ciclo.

CREAZIONE DEL VUOTO

3.2 ESECUZIONE VUOTO IN CONTENITORI

MOD. “EASY VACUUM”

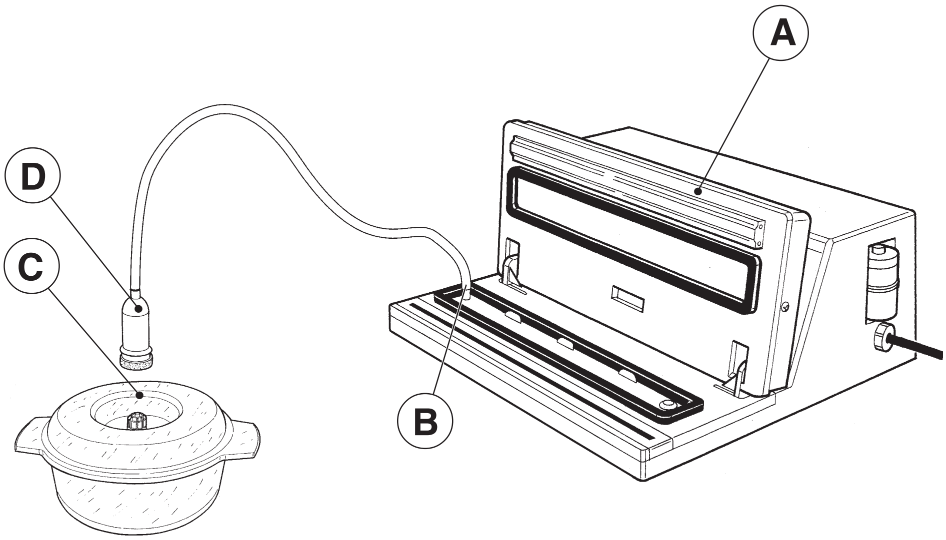
- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
- Dare tensione alla confezionatrice premendo l’interruttore **(1)** “**ON/OFF**” e si accende la spia rossa incorporata.
- Alzare lo sportello mobile **(A)** dell'apparecchio.
- Inserire l'apposita cannuccia munita di raccordo aspirante sul beccuccio **(B)** presente all'interno del limite della guarnizione.
- Svitare leggermente la ghiera **(C)** della valvola posta sul coperchio del contenitore che utilizzerete in modo che la guarnizione presente al suo interno si possa muovere.
- Collocare il coperchio sul contenitore (vaso, pentola, terrina, ecc.) all'interno del quale si desidera creare il vuoto.
- Applicare la campana di aspirazione **(D)** sulla valvola del coperchio.
- Premere l’interruttore **(4)** “**PUMP**” ed esercitare una forte pressione iniziale sul coperchio **(Fig. 1)** fino a che il vuotometro raggiunge il valore di 0,8 bar.
  A questo punto si può procedere in due diversi modi:
  - Spegnere la macchina mediante il pulsante **(1)** “**ON/OFF**” e togliere la campana di aspirazione.
  - Togliere la campana di aspirazione e procedere con un altro contenitore.
- Avvitare a fondo la ghiera **(C)** posto sulla valvola del coperchio per impedire il rientro dell’aria nel contenitore.

VACUUM CREATION

3.2 VACUUM CREATION INSIDE OF CONTAINERS

MOD. “EASY VACUUM”

- Connect the appliance to a power socket.
- Switch the machine on by pressing the “**ON/OFF**” switch **(1);** the built-in red indicator lights up.
- Lift the machine lid **(A)**.
- Place the special suction tube equipped with vacuum fitting on the nozzle **(B)** located inside the gasket.
- Undo the ring nut **(C)** of the valve located on the cover of the container to be used so that the inside gasket can move.
- Place the cover on the container (jar, pot, bowl, etc.) inside of which the vacuum is to be created.
- Fix the evacuation fitting **(D)** on the cover valve.
- Press “**PUMP**” pushbutton **(4)** and press hard on the lid **(Fig. 1)** until the vacuum gauge reaches a value of 0.8 bar.
  At this point, you can proceed in two ways:
  - Switch the machine off using the “**ON/OFF**” switch **(1)** and remove the suction cup.
  - Remove the suction cup and start working with another container.
- Screw down the valve ring nut **(C)** to prevent the return of the air.



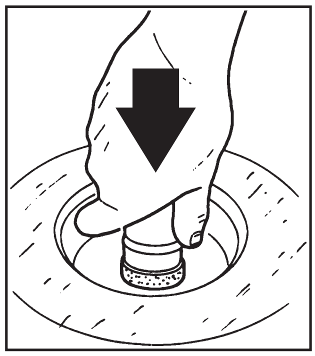


Fig./Abb. 1



CRÉATION DU VIDE

3.2 EXÉCUTION DU VIDE DANS DES RÉCIPIENTS

MOD. "EASY VACUUM"

- Relier l'appareil à la prise de courant.
- Donner la tension à la conditionneuse en appuyant sur l 'interruteur (1) "**ON/OFF**"; le voyant rouge incorporé s'allume.
- Soulever le volet mobile **(A)** de la machine.
- Raccorder le tuyau muni de cloche aspirante à l'embout **(B)** se trouvant à l'intérieur de la limite du joint.
- Dévisser légèrement la bague **(C)**,de la valve placée sur le couvercle du récipient que vous utiliserez de façon à ce que le joint présent à l'intérieur puisse bouger.
- Placer le couvercle sur le récipient (bocal, casserole, saladier etc) dans lequel vous souhaitez créer le vide.
- Appliquer la cloche d'aspiration **(D)** sur la valve du couvercle.
- Appuyer sur le bouton **(4)** "**PUMP**" et exercer une forte pression initiale sur le couvercle **(Fig. 1)** jusqu'à ce que le vacuomètre atteigne la valeur de 0,8 bar.
  A ce stade, on peut procéder de manières différentes :
  - Eteindre la machine au moyen du bouton **(1)** "**ON/OFF**" et enlever la cloche d'aspiration.
  - Enlever la cloche d'aspiration et procéder avec un autre récipient.
- Visser à fond la bague **(C)** de la valve pour éviter que l'air ne rentre.

HERSTELLUNG DES VAKUUMS

3.2 GEFÄSSVAKUUMIERUNG

MOD. "EASY VACUUM"

- Das Gerät an den Netzstecker anschließen.
- Die Verpackungsmaschine durch Drücken des Knopfs **(1)** "**ON/OFF**" einschalten, es leuchtet die integrierte rote Kontrollleuchte auf.
- Die bewegliche Klappe **(A)** des Geräts anheben.
- Das entsprechende Röhrchen mit Sauganschluss am Ende **(B)**, das sich innerhalb der Dichtungsbegrenzung befindet einfügen.
- Die auf dem Ventil des Deckels des zu benutzenden Behälters angebrachte Kappe **(C)** leicht aufschrauben, so dass sich die im Innern vorhandene Dichtung bewegen kann.
- Den Deckel auf dem Behälter (Glas, Topf, etc.), in dessen Innern man das Vakuum herstellen möchte, aufsetzen.
- Den Sauganschluss **(D)** auf dem Ventil des Deckels aufsetzen.
- Den Druckknopf **(4)** "**PUMP**" drücken und einen anfänglich starken Druck auf den Dek-kel ausüben **(Abb. 1),** bis der Wert von 0,8 bar am Vakumeter erreicht wird.
  An dieser Stelle kann in zweifacher Weise weitergearbeitet werden:
  - Die Maschine am Druckknopf **(1)** "**ON/OFF**" abschalten und den Sauganschluss abnehmen.
  - Den Sauganschluss abnehmen und einen weiteren Behälter vakuumieren.
- Ventilkappe **(C)** festschrauben um eine Belüftung des Gefässes zu vermeiden.

CREACIÓN DE VACÍO

3.2 CREACIÓN DE VACÍO EN EL INTERIOR DE RECIPIENTES RÍGIDOS

MOD. "EASY VACUUM"

- Enchufar la máquina a la toma de corriente.
- Dar tensión a la máquina utilizando para ello el interruptor **(1)** "**ON/OFF**". A continuación, se encenderá el testigo rojo incorporado.
- Levantar el portillo movible **(A)** de la máquina.
- Introducir el tubito dotado de boca aspirante en el pitón **(B)** presente en el interior del extremo de la guarnición.
- Desenroscar ligeramente la abrazadera **(C)** de la válvula colocada sobre la tapadera del contenedor, que se utilizará de tal manera que la guarnición presente en su interior pueda moverse.
- Colocar la tapadera sobre el recipiente (vaso, olla, tarro) en el que la máquina tiene que crear el vacío.
- Fijar la conexión de aspiración **(D)** sobre la válvula de la tapadera.
- Presionar el pulsador **(4)** "**PUMP**" y ejercer una fuerte presión inicial sobre la cubierta **(Fig. 1)** hasta obtener que en el vacuómetro se alcance el valor de 0,8 bar.
  A continuación será posible aplicar dos procedimientos diferentes:
  - apagar la máquina mediante el interruptor **(1)** "**ON/OFF**" y extraer la campana de aspiración;
  - Textraer la campana de aspiración e iniciar un nuevo ciclo de vacío con otro contenedor.
- Enroscar a fondo la abrazadera **(C)** colocada en la válvula para impedir que vuelva a entrar aire.

CREAZIONE DEL VUOTO

ESECUZIONE VUOTO IN CONTENITORI

MOD. "NEW VACUUM"

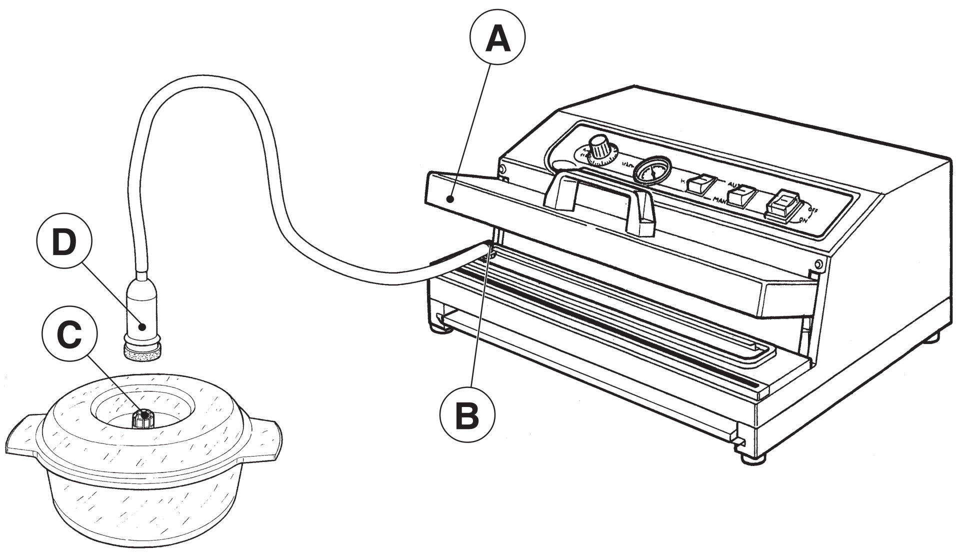
- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
- Dare tensione alla confezionatrice premendo l'interruttore **(1)** "**ON/OFF**" e si accende la spia rossa incorporata.
- Portare l'interruttore **(2)** su "**AUT**".
- Inserire l'apposita cannuccia munita di raccordo aspirante sul beccuccio **(B)** presente all'interno del limite della guarnizione.
- Svitare leggermente la ghiera **(C)** della valvola posta sul coperchio del contenitore che utilizzerete in modo che la guarnizione presente al suo interno si possa muovere.
- Collocare il coperchio sul contenitore (vaso, pentola, terrina, ecc.) all'interno del quale si desidera creare il vuoto.
- Applicare la campana di aspirazione **(D)** sulla valvola del coperchio.
- Abbassare e rilasciare brevemente lo sportello mobile in modo da attivare la pompa, esercitare una forte pressione iniziale sul coperchio fino a che si realizza un minimo di vuoto all'interno del contenitore. Una volta raggiunto il vuoto completo, la macchina si spegnerà automaticamente ed è pronta per un nuovo ciclo.
- Togliere la campana di aspirazione **(D)** ed avvitare a fondo la ghiera **(C)** posta sulla valvola del coperchio per impedire il rientro dell'aria.

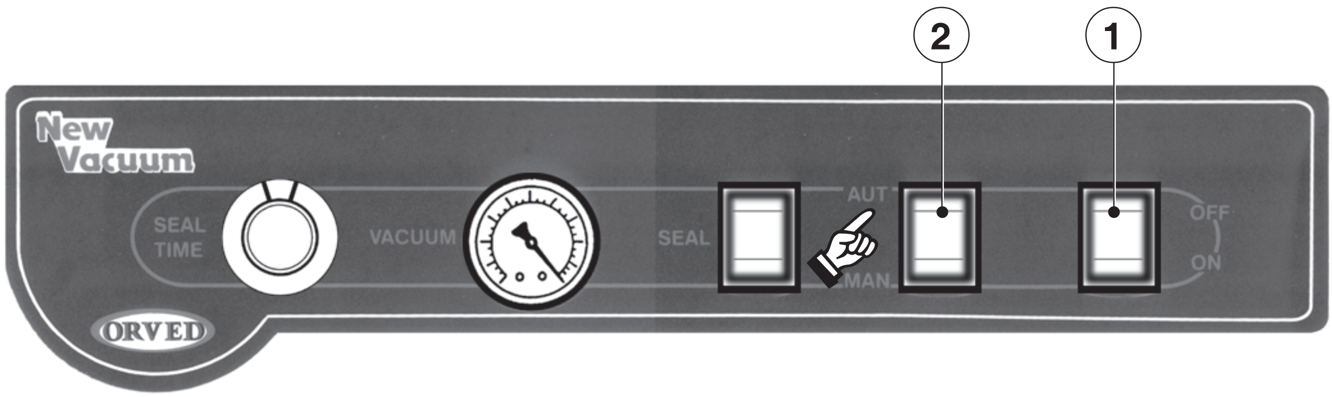
VACUUM CREATION

VACUUM CREATION INSIDE OF CONTAINERS

MOD. "NEW VACUUM"

- Connect the appliance to a power socket.
- Switch the machine on by pressing the "**ON/OFF**" switch **(1);** the built-in red indicator lights up.
- Turn switch **(2)** to "**AUT**".
- Place the special suction tube equipped with vacuum fitting on the nozzle **(B)** located inside the gasket.
- Undo the ring nut **(C)** of the valve located on the cover of the container to be used so that the inside gasket can move.
- Place the cover on the container (jar, pot, bowl, etc.) inside of which the vacuum is to be created.
- Fix the evacuation fitting **(D)** on the cover valve.
- Lower and briefly release the movable lid in order to activate the pump, pressing hard against the lid until a minimum vacuum is created inside the container. Once vacuum creation is complete, the machine switches off automatically and is ready for a new cycle.
- Remove suction cup **(D)** and tighten the ring nut completely **(C)** on the lid valve completely to prevent devacumation.





CRÉATION DU VIDE

EXÉCUTION DU VIDE DANS DES RÉCIPIENTS

MOD. "NEW VACUUM"

- Relier l'appareil à la prise de courant.
- Donner la tension à la conditionneuse en appuyant sur l'interrupteur (1) "ON/OFF" e ; le voyant rouge incorporé s'allume.
- Placer l'interrupteur **(2)** sur "**AUT**".
- Raccorder le tuyau muni de cloche aspirante à l'embout **(B)** se trouvant à l'intérieur de la limite du joint.
- Dévisser légèrement la bague **(C)**, de la valve placée sur le couvercle du récipient que vous utiliserez de façon à ce que le joint présent à l'intérieur puisse bouger.
- Placer le couvercle sur le récipient (bocal, casserole, saladier etc) dans lequel vous souhaitez créer le vide.
- Appliquer la cloche d'aspiration **(D)** sur la valve du couvercle.
- Abaisser et relâcher brièvement le volet mobile de manière à activer la pompe; exercer une forte pression initiale sur le couvercle afin de réaliser un minimum de vide à l'intérieur du récipient. Après avoir atteint le vide complet, la machine s'éteint automatiquement et est prête pour un nouveau cycle.
- Enlever la cloche d'aspiration **(D)** et visser à fond la bague **(C)** située sur la soupape du couvercle pour empêcher le retour de l'air.

HERSTELLUNG DES VAKUUMS

GEFÄSSVAKUUMIERUNG

MOD. "NEW VACUUM"

- Das Gerät an den Netzstecker anschließen.
- Die Verpackungsmaschine durch Drücken des Knopfs **(1)** "**ON/OFF**" einschalten, es leuchtet die integrierte rote Kontrollleuchte auf.
- Den Druckknopf **(2)** auf Position "**AUT**" stellen.
- Das entsprechende Röhrchen mit Sauganschluss am Ende **(B)**, das sich innerhalb der Dichtungsbegrenzung befindet einfügen.
- Die auf dem Ventil des Deckels des zu benutzenden Behälters angebrachte Kappe **(C)** leicht aufschrauben, so dass sich die im Innern vorhandene Dichtung bewegen kann.
- Den Deckel auf dem Behälter (Glas, Topf, etc.), in dessen Innern man das Vakuum herstellen möchte, aufsetzen.
- Den Sauganschluss **(D)** auf dem Ventil des Deckels aufsetzen.
- Die bewegliche Klappe absenken und kurz loslassen, um die Pumpe einzuschalten, einen anfänglich starken Druck auf den Deckel ausüben, bis ein Mindestmaß an Vakuum im Behälter entstanden ist. Sobald das komplette Vakuum erreicht ist, schaltet sich di Maschine automatisch ab und ist somit für einen weiteren Zyklus bereit.
- Den Sauganschluss **(D)** abnehmen und die am Ventil des Deckels befindliche Kappe (C) fest anschrauben, damit nicht er neut Luft eintreten kann.

CREACIÓN DE VACÍO

CREACIÓN DE VACÍO EN EL INTERIOR DE RECIPIENTES RÍGIDOS

MOD. "NEW VACUUM"

- Enchufar la máquina a la toma de corriente.
- Dar tensión a la máquina utilizando para ello el interruptor **(1)** "**ON/OFF**". A continuación, se encenderá el testigo rojo incorporado.
- Disponer el mando (2) en "**AUT**".
- Introducir el tubito dotado de boca aspirante en el pitón **(B)** presente en el interior del extremo de la guarnición.
- Desenroscar ligeramente la abrazadera **(C)** de la válvula colocada sobre la tapadera del contenedor, que se utilizará de tal manera que la guarnición presente en su interior pueda moverse.
- Colocar la tapadera sobre el recipiente (vaso, olla, tarro) en el que la máquina tiene que crear el vacío.
- Fijar la conexión de aspiración **(D)** sobre la válvula de la tapadera.
- Bajar y soltar brevemente el portillo movible a fin de activar la bomba y ejercer una fuerte presión inicial en la cubierta hasta obtener que se forme un mínimo de vacío dentro del contenedor. Una vez obtenido el vacío completo, la máquina se apagará automáticamente y quedará lista para ejecutar un nuevo ciclo.
- Extraer la campana de aspiración **(D)** y enroscar firmemente la virola **(C)** presente en la válvula de la cubierta para evitar la descompresión.

3.3 INTERRUZIONE CICLO DI CONFEZIONAMENTO

Nel caso si debba interrompere il ciclo di confezionamento, procedere come segue:

MOD. "EASY VACUUM" / "NEW VACUUM"

- Premere l'interruttore **(1)** "**ON/OFF**" fino a spegnimento dell'apparecchio.
- Premere nuovamente l'interruttore "**ON/OFF**": la macchina provvede allo sblocco automatico dello sportello mobile ed è pronta per un nuovo ciclo.

3.4 IMPIEGO CONFEZIONATRICE COME SOLA SALDATRICE

MOD. "EASY VACUUM"

- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
- Dare tensione alla confezionatrice premendo l'interruttore **(1)** "**ON/OFF**" e si accende la spia rossa incorporata.
- Alzare lo sportello mobile **(A)** dell'apparecchio.
- Posizionare la bocca della busta contenente il prodotto da confezionare sulla barra saldante **(B)** appoggiando l'estremità sul bordo della guarnizione **(C)**.
- Regolare il tempo di saldatura al valore desiderato (Es. "8" per buste goffrate grammatura 95) mediante la manopola **(6)** "**SEAL TIME**".
- Abbassare lo sportello mobile **(A) (Fig. 1)**.
- Premere l'interruttore **(4)** "**PUMP**" e allo stesso tempo esercitare una leggera pressione ai bordi dello sportello mobile **(Fig. 1)**.
- Una volta raggiunto il valore sul vuotometro **(3)** di 0,70÷0,80 bar (dopo circa 2÷3 secondi), premere il pulsante **(5)** "**SEAL**" e si accende la spia del pulsante **(4)** "**PUMP**". La macchina provvederà alla saldatura della busta arrestandosi automaticamente ad operazione conclusa.

3.3 STOPPING OF PACKAGING CYCLE

To interrupt a packaging cycle, proceed as follows:

MOD. "EASY VACUUM" / "NEW VACUUM"

- Press the button **(1)** "**ON/OFF**" to stop the appliance.
- Press the "**ON/OFF**" switch again: the machine automatically releases the movable lid and is ready for a new cycle.

3.4 USE OF THE PACKAGING MACHINE FOR SEALING ONLY

MOD. "EASY VACUUM"

- Connect the appliance to a power socket.
- Switch the machine on by pressing the "**ON/OFF**" switch **(1);** the built-in red indicator lights up.
- Lift the machine lid **(A)**.
- Place the opening of the bag containing the product to be packed on the sealing bar **(B)** placing its end on the edge of seal **(C)**.
- Adjust the sealing time to the required value (E.g. "8" for channelled bags having basic weight 95 g.) using "**SEAL TIME**" knob **(6)**.
- Lower movable lid **(A) (Fig. 1)**.
- Press the "**PUMP**" switch **(4)** and at the same time press slightly against the edges of the movable lid **(Fig. 1)**.
- Once the vacuum gauge **(3)** reaches a value of 0.70 - 0.80 bar (after about 2 - 3 seconds), press the "**SEAL**" pushbutton **(5),** the "**PUMP**" pushbutton **(4)** indicator lights up. The machine seals the bag and stops automatically when the operation is complete.

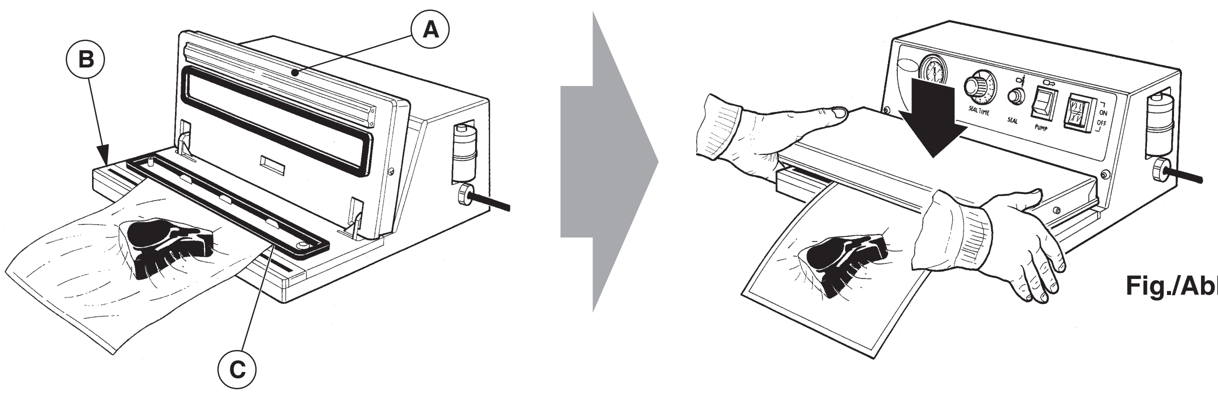


Fig./Abb. 1

F CRÉATION DU VIDE

3.3 INTERRUPTION DU CYCLE DE CONDITIONNEMENT

Si l'on doit interrompre le cycle de conditionnement, procéder de la manière suivante :

MOD. "EASY VACUUM" / "NEW VACUUM"

- Appuyer sur la touche **(1)** "**ON/OFF**" jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.
- Appuyer de nouveau sur l'interrupteur "**ON/OFF**": la machine procède au déblocage auto matique du volet mobile et est prête pour un nouveau cycle.

3.4 EMPLOI DE LA CONDITIONNEUSE UNIQUEMENT COMME SOUDEUSE

MOD. "EASY VACUUM"

- Relier l'appareil à la prise de courant.
- Donner la tension à la conditionneuse en appuyant sur le bouton (1) "ON/OFF" ; le voyant rouge incorporé s'allume.
- Soulever le volet mobile **(A)** de la machine.
- Positionner l'embouchure du sachet qui contient le produit à conditionner sur la barre soudante **(B)** en plaçant l'extrémité sur le bord du joint **(C)**.
- Régler le temps de soudure à la valeur désirée (Ex. "8" pour sachets gaufrés grammage 95) au moyen de la manette **(6)** "**SEAL TIME**".
- Abaisser le volet mobile **(A) (Fig. 1)**.
- Appuyer sur l'interrupteur **(4)** "**PUMP**" et en même temps, exercer une légère pression sur les bords du volet mobile **(Fig. 1)**.
- Une fois la valeur atteinte sur le vacuomètre (3) de 0,70÷0,80 bar (après 2÷3 secondes environ), appuyer sur le bouton (5) "SEAL"; le voyant du bouton (4) "PUMP" s'allume. La machine procèdera à la soudure du sachet et s'arrêtera automatiquement une fois l'opé ration terminée.

D HERSTELLUNG DES VAKUUMS

3.3 UNTERBRECHUNG DES VERPACKUNGSVORGANGS

Zur Unterbrechung des Verpackungsvorgangs folgendermaßen verfahren:

MOD. "EASY VACUUM" / "NEW VACUUM"

- Die Taste **(1)** "**ON/OFF**" betätigen, bis sich das Gerät ausschaltet.
- Abermals den Druckknopf "**ON OFF**":betätigen, die Maschine gibt die bewegliche Klappe automatisch frei und ist somit für einen weiteren Zyklus bereit.

3.4 EINSATZ DER VERPACKUNGSMASCHINE NUR ZUR VERSIEGELUNG

MOD. "EASY VACUUM"

- Das Gerät an den Netzstecker anschließen.
- Die Verpackungsmaschine durch Drücken des Knopfs **(1) "ON/OFF"** einschalten, es leuchtet die integrierte rote Kontrollleuchte auf.
- Die bewegliche Vakuumklappe **(A)** des Geräts anheben.
- Die Öffnung des Beutels mit dem zu verpackenden Produkt auf die Schweißleiste **(B)** legen, u.z. mit dem Ende auf den Rand der Dichtung **(C)**.
- Die Schweißzeit mit dem Regelknopf **(6) "SEAL TIME"** auf den gewünschten Wert einstellen (zum Beispiel "8" für geprägte Beutel mit 95 Gramm).
- Die bewegliche Klappe **(A) (Abb. 1)** absenken.
- Den Druckknopf **(4)** "**PUMP**" zur Einschaltung der Vakuumpumpe drücken, gleichzeitig leicht auf die Kanten der beweglichen Klappe **(Abb. 1)** drücken.
- Nachdem der Wert am Vakumeter**(3)** von 0,70÷0,80 bar (ca, nach 2÷3 Sekunden) erreicht worden ist, den Druckknopf (**5**) **"SEAL"** drücken, worauf die Kontrollleuchte des Druckknopfs **(4) "PUMP"** aufleuchtet. Die Maschine versiegelt den Beutel und stoppt automatisch nach Abschluss des Vorgangs.

E CREACIÓN DE VACÍO

3.3 INTERRUPCIÓN CICLO DE ACONDICIONAMIENTO

En caso de ser necesario interrumpir el ciclo de vacío, se deberá aplicar el procedimiento que a continuación se indica.

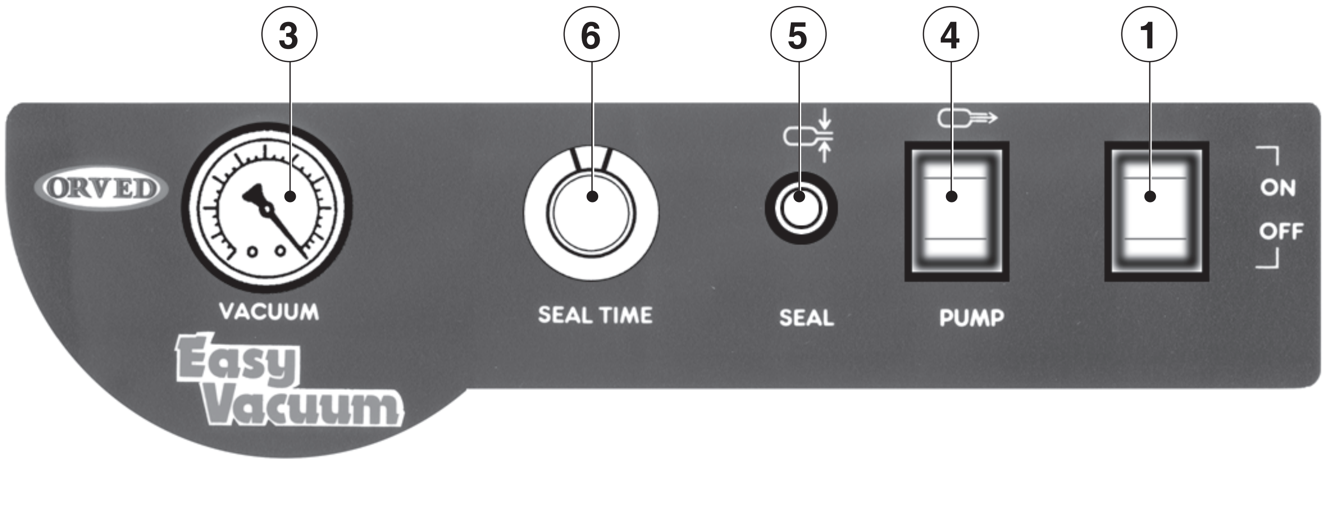
MOD. "EASY VACUUM" / "NEW VACUUM"

- Apretar el pulsador **(1)** "**ON/OFF**" hasta apagar el aparato.
- Presionar nuevamente el interruptor "**ON/OFF**": la máquina efectúa el desbloqueo automático del portillo movible y queda lista para ejecutar un nuevo ciclo

3.4 USO DE LA CONFECCIONADORA COMO ÚNICA SELLADORA

MOD. "EASY VACUUM"

- Enchufar la máquina a la toma de corriente.
- Dar tensión a la máquina utilizando para ello el interruptor **(1)** "**ON/OFF**". A continuación, se encenderá el testigo rojo incorporado.
- Levantar el portillo movible **(A)** de la máquina.
- Posicionar sobre la barra selladora **(B)** la "boquilla" de la bolsa que contiene el producto a envasar, apoyando su extremo en el borde de la guarnición **(C)**.
- Regular el tiempo de sellado en el valor deseado (por ej.: "8" en el caso de bolsas gofradas con peso de 95 g) utilizando para ello la perilla rotante **(6)** "**SEAL TIME**".
- Bajar el portillo movible **(A) (Fig. 1)**.
- Presionar el pulsador **(4)** "**PUMP**" y, simultáneamente, ejercer una ligera presión en los bordes del portillo movible **(Fig. 1)**.
- Una vez obtenido en el vacuómetro **(3)** el valor de 0,70 ÷ 0,80 bar (transcurridos aproximadamente 2 ÷ 3 segundos), presionar el pulsador **(5)** "**SEAL**". A continuación, se encenderá el testigo del pulsador **(4)** "**PUMP**". La máquina efectuará el sellado de la bolsa deteniéndose automáticamente una vez concluida esta operación.



I CREAZIONE DEL VUOTO

GB VACUUM CREATION

IMPIEGO CONFEZIONATRICE COME SOLA SALDATRICE

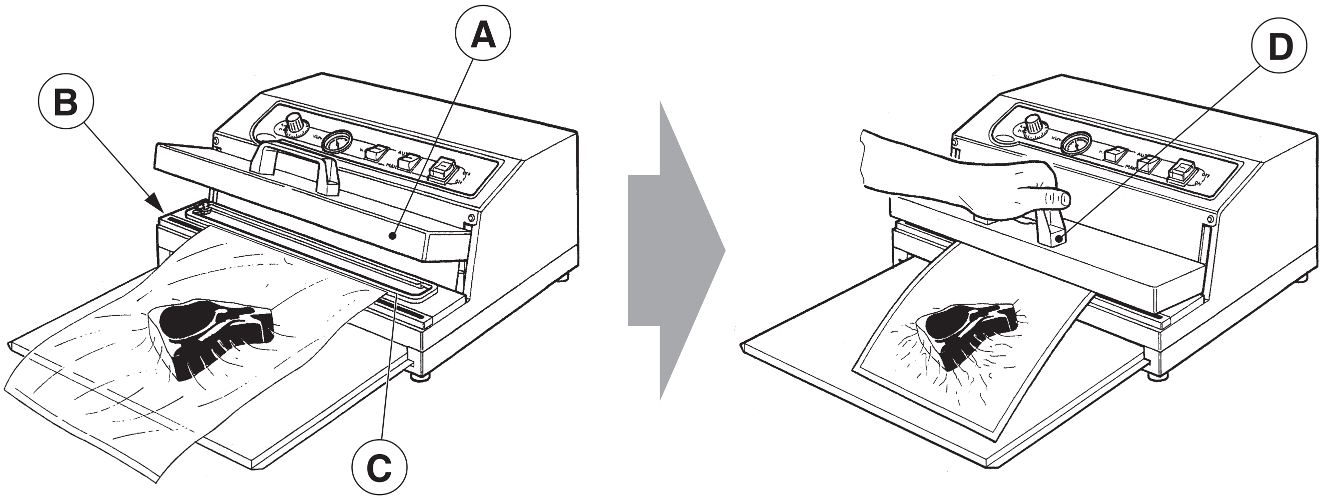
MOD. "NEW VACUUM"

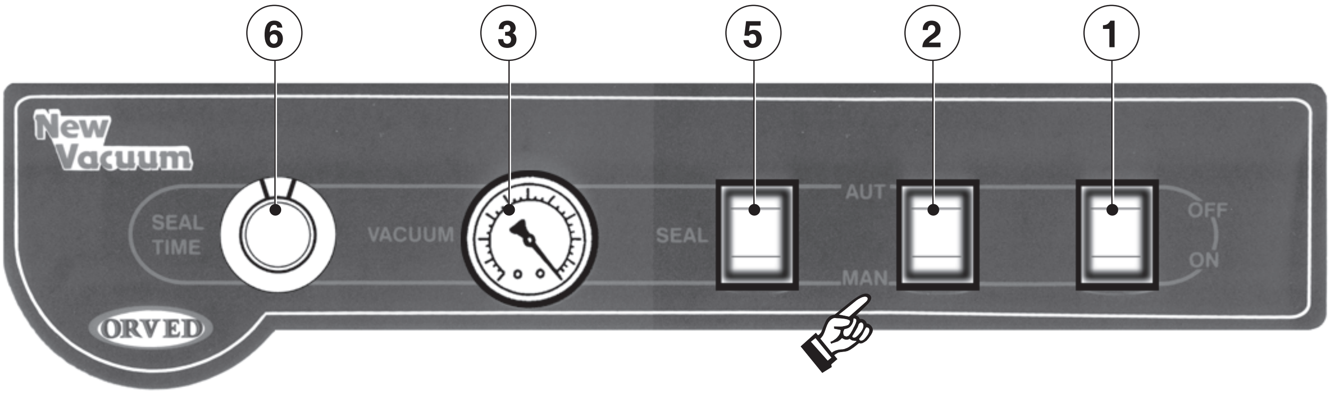
- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
- Dare tensione alla confezionatrice premendo l'interruttore **(1)** "**ON/OFF**" e si accende la spia rossa incorporata.
- Regolare il tempo di saldatura al valore desiderato (Es. "8" per buste goffrate grammatura 95) mediante la manopola **(6)** "**SEAL TIME**".
- Portare l'interruttore **(2)** in posizione "**MAN**".
- Posizionare la bocca della busta contenente il prodotto da confezionare sulla barra saldante **(B)** appoggiando l'estremità sul bordo della guarnizione **(C)**.
- Abbassare lo sportello mobile **(A)** esercitando una leggera pressione sulla maniglia **(D)**.
- Una volta raggiunto il valore sul vuotometro **(3)** di 0,70÷0,80 bar (dopo circa 2÷3 secondi), premere il tasto **(5)** "**SEAL**". La macchina provvederà alla saldatura della busta arrestandosi automaticamente ad operazione conclusa e sbloccando lo sportello mobile.

USE OF THE PACKAGING MACHINE FOR SEALING ONLY

MOD. "NEW VACUUM"

- Connect the appliance to a power socket.
- Power the packaging machine by pressing the "**ON/OFF**" switch **(1);** the built-in red indicator lights up.
- Adjust the sealing time to the required value (E.g. "8" for channelled bags having basic weight 95 g.) using "**SEAL TIME**" knob **(6)**.
- Turn switch **(2)** to the "**MAN**" position.
- Place the mouth of the bag containing the product to be packed on sealing bar **(B)** placing the end on the edge of seal **(C)**.
- Lower the movable lid **(A)** pressing slightly on handle **(D)**.
- Once vacuum gauge (3) reaches a value of 0.70 – 0.80 bar (after about 2 - 3 seconds), press the "**SEAL**" button (5). The machine will seal the bag and stop automatically when the operation is complete, and release the movable lid.





F CRÉATION DU VIDE

EMPLOI DE LA CONDITIONNEUSE UNIQUEMENT COMME SOUDEUSE “NEW VACUUM”

MOD. “NEW VACUUM”

- Relier l'appareil à la prise de courant.
- Fournir la tension à la conditionneuse en appuyant sur l'interrupteur **(1)** “**ON/OFF**”; le voyant rouge incorporé s'allume.
- Régler le temps de soudure à la valeur désirée (Ex. “8” pour sachets gaufrés grammage 95) au moyen de la manette **(6)** “**SEAL TIME**”.
- Placer l'interrupteur **(2)** en position “**MAN**”.
- Positionner l'embouchure du sachet qui contient le produit à conditionner sur la barre soudante **(B)** en plaçant l'extrémité sur le bord du joint **(C)**.
- Abaisser le volet mobile **(A)** en exerçant une légère pression sur la poignée **(D)**.
- Une fois la valeur atteinte sur le vacuomètre **(3)** de 0,70÷0,80 bar (après 2÷3 secondes environ), appuyer sur le bouton **(5)** “SEAL”. La machine procèdera à la soudure du sachet et s'arrêtera automatiquement une fois l'opération terminée, en débloquant le volet mobile.

D HERSTELLUNG DES VAKUUMS

EINSATZ DER VERPACKUNGSMASCHINE NUR ZUR VERSIEGELUNG “NEW VACUUM”

MOD. “NEW VACUUM”

- Das Gerät an den Netzstecker anschließen.
- Die Verpackungsmaschine durch Drücken des Knopfs **(1)** **“ON/OFF”** einschalten, es leuchtet die integrierte rote Kontrollleuchte auf.
- Die Schweißzeit mit dem Regelknopf **(6)** “**SEAL TIME**” auf den gewünschten Wert einstellen (zum Beispiel “8” für geprägte Beutel mit 95 Gramm).
- Den Druckknopf **(2)** auf Position “**MAN**” stellen.
- Die Öffnung des Beutels mit dem zu verpackenden Produkt auf die Schweißleiste **(B)** legen, u.z. mit dem Ende auf den Rand der Dichtung **(C)**.
- Die bewegliche Klappe **(A)** durch einen leichten Druck auf den Griff **(D)** absenken.
- Nachdem der Wert am Vakumeter **(3)** von 0,70÷0,80 bar (ca, nach 2÷3 Sekunden) erreicht worden ist, den Druckknopf **(5)** **“SEAL”** drücken. Die Maschine versiegelt den Beutel, stoppt automatisch nach Abschluss des Vorgangs und gibt die bewegliche Klappe frei.

E CREACIÓN DE VACÍO

USO DE LA CONFECCIONADORA COMO ÚNICA SELLADORA “NEW VACUUM”

MOD. “NEW VACUUM”

- Enchufar la máquina a la toma de corriente.
- Dar tensión a la confeccionadora utilizando para ello el interruptor **(1)** “**ON/OFF**”. A continuación, se encenderá el testigo rojo incorporado.
- Regular el tiempo de sellado en el valor deseado (por ej.: “8” en el caso de bolsas gofradas con peso de 95 g) utilizando para ello la perilla rotante **(6)** “**SEAL TIME**”.
- Disponer el mando (2) en “**MAN**”.
- Posicionar sobre la barra selladora **(B)** la “boquilla” de la bolsa que contiene el producto a envasar, apoyando su extremo en el borde de la guarnición **(C)**.
- Bajar el portillo movible **(A)** ejerciendo una ligera presión en la manija **(D)**.
- Una vez obtenido en el vacuómetro **(3)** el valor de 0,70 ÷ 0,80 bar (transcurridos aproximadamente 2 ÷ 3 segundos), presionar el pulsador **(5)** “**SEAL**”. La máquina sellará la bolsa y, una vez concluida esta operación, se detendrá automáticamente y desbloqueará el portillo movible.

I NOTE GENERALI MOLTO IMPORTANTI!

4. ATTENZIONE: NOTE GENERALI MOLTO IMPORTANTI!

EVITARE NELLA MANIERA PIU' ASSOLUTA L'ASPIRAZIONE DI LIQUIDI: PUO' CAUSARE IL BLOCCO DELLA POMPA E LA ROTTURA DEL SENSORE DI DEPRESSIONE. IL PRODOTTO VA CONFEZIONATO ASCIUTTO E FREDDO, DOPO REFRIGERAZIONE IN FRIFORIFERO PER ALMENO 2÷3 ORE. EVENTUALI DANNI ALL'APPARECCHIO CONSEGUENTI ALL'ASPIRAZIONE DI LIQUIDI NON SONO COPERTI DA GARANZIA.

4.1 RISCHI RESIDUI

Questo apparecchio usa l'energia elettrica per il suo funzionamento l'accesso alle parti in tensione è consentito unicamente a personale qualificato.

Per ridurre i rischi residui evitare di farne uso improprio o in condizioni diverse da quelle specificate.

Utilizzare la confezionatrice sottovuoto solo per lo scopo indicato. Vietare ai bambini di giocare con la confezionatrice e di usarla.

4.2 RICAMBI: AVVERTENZE GENERALI

In caso di richiesta di pezzi di ricambio si raccomanda di indicare sempre i seguenti dati:

- MATRICOLA DELLA MACCHINA (vedere targhetta CE)
- NUMERO DI CODICE DEL PARTICOLARE (VEDI TABELLA PAG. 44-45)
- QUANTITA' DI PEZZI

GB IMPORTANT INFORMATION

4. ATTENTION: IMPORTANT INFORMATION

NEVER SUCK LIQUIDS: THIS CAN BLOCK THE PUMP AND BREAK THE VACUUM SENSOR. THE PRODUCT MUST BE CHILLED IN THE REFRIGERATOR FOR AT LEAST 2÷3 HOURS, SO THAT IT IS DRY AND COLD. ANY DAMAGE TO THE MACHINE CAUSED BY SUCKING LIQUIDS IS NOT COVERED BY WARRANTY.

4.1 RESIDUAL HAZARDS

This appliance works on electricity. Only qualified personnel are authorized to access live parts.

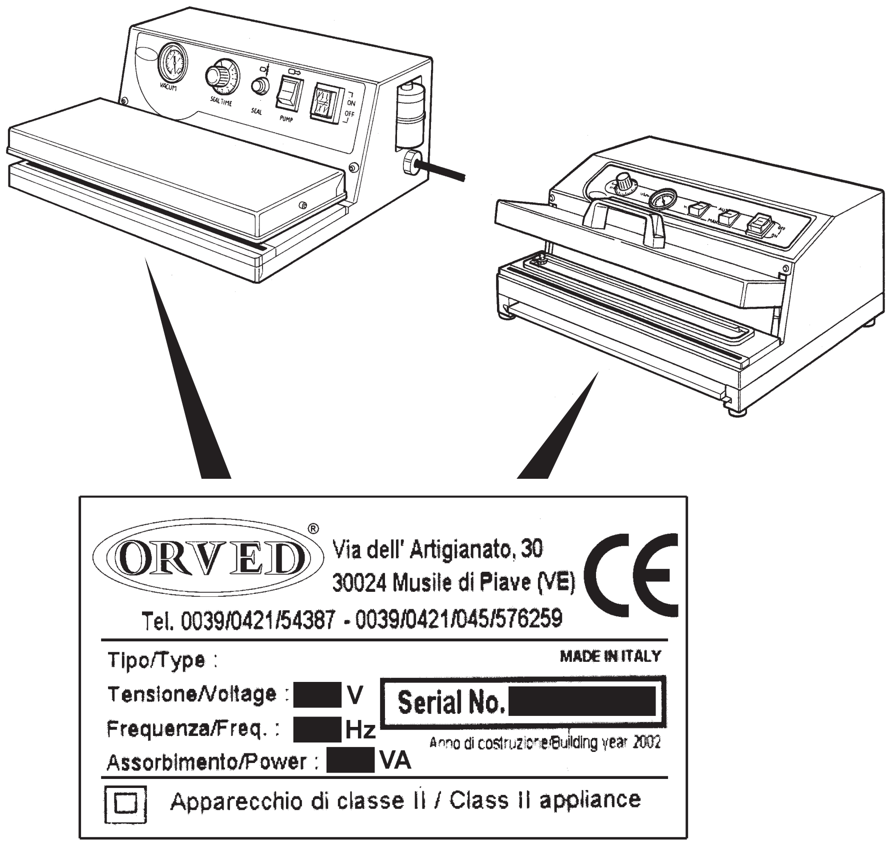
To reduce the residual hazards, avoid improper use.

Only use the vacuum packaging machine for its specified purpose. Do not allow children to use or play with the packaging machine.

4.2 SPARE PARTS: GENERAL WARNINGS

When ordering spare parts, please always indicate the following data:

- MACHINE SERIAL NUMBER (see CE dataplate)
- PART CODE NUMBER (SEE TABLE PAGE 44-45)
- QUANTITY OF PARTS REQUIRED



4. ATTENTION: TRÈS IMPORTANT!

ÉVITER ABSOLUMENT D'ASPIRER DES LIQUIDES: CECI POURRAIT BLOQUER LA POMPE ET ROMPRE LE CAPTEUR DE DÉPRESSION. LE PRODUIT DOIT ÊTRE CONDITIONNÉ SEC ET FROID APRÈS L'AVOIR LAISSÉ DANS LE RÉFRIGÉRATEUR PENDANT 2÷3 HEURES MINIMUM. TOUT DOMMAGE DÛ A L'ASPIRATION DE LIQUIDES N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE.

4.1 AUTRES RISQUES

Cet appareil utilise de l'énergie électrique pour fonctionner. L'accès aux pièces sous tension n'est permis qu'au personnel qualifié.

Pour réduire les autres risques, éviter d'utiliser la machine improprement ou en conditions différentes de celles qui sont indiquées.

Utiliser la conditionneuse sous vide seulement pour le but indiqué. Interdire aux enfants de jouer avec la conditionneuse ou de l'utiliser.

4.2 PIÈCES DE RECHANGE: AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

En cas de demande pour des pièces de rechange, il est recommandé d'indiquer toujours les données suivantes:

- MATRICULE DE LA MACHINE (VOIR LA PLAQUETTE CE)
- CODE DE L'ARTICLE (VOIR TABELLE PAG. 44-45)
- NOMBRE DE PIÈCES

4. ACHTUNG: WICHTIGE ALLGEMEINE ANMERKUNGEN!

DAS ANSAUGEN VON FLÜSSIGKEITEN MUSS UNBEDINGT VERMIEDEN WERDEN: DIES KANN ZUR BESCHÄDIGUNG DER PUMPE UND DES VALKUUM-SENSORS FÜHREN. DAS PRODUKT MUSS TROCKEN UND ABGEKÜHLT VERPACKT WERDEN. DIE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF BESCHÄDIGUNGEN DES GERÄTES, DIE DURCH ANSAUGEN VON FLÜSSIGKEITEN BEWIRKT WORDEN SIND.

4.1 RESTRISIKEN

Dieses Gerät arbeitet mit elektrischer Energie. Der Zugriff auf spannungsführende Teile ist ausschließlich Fachpersonal vorbehalten.

Um die Restrisiken zu vermindern, muss ein unsachgemäßer Gebrauch vermieden werden.

Die Vakuumverpackungs-maschine nur zum genannten Zweck verwenden. Den Kindern verbieten, mit der Verpackungsmaschine zu spielen und sie zu benutzen.

4.2 ERSATZTEILE: ALLGEMEINE HINWEISE

Bei Ersatzteilbestellungen müssen folgende Daten angegeben werden:

- SERIENNR. DER MASCHINE (siehe CE-Typenschild)
- BESTELLNUMMER DES TEILS (SIEHE TABLE SEITE 44-45)
- STÜCKZAHL

4. ¡ATENCIÓN! OBSERVACIONES GENERALES MUY IMPORTANTES

EVITAR ABSOLUTA-MENTE ASPIRAR LÍQUIDOS: PODRÍA BLOQUEARSE LA BOMBA Y ROMPERSE EL DETECTOR DE DEPRESIÓN. EL PRODUCTO TIENE QUE ESTAR REFRIGERADO PARA 2÷3 HORAS ANTES DE ENVASARLO, PARA QUE ESTE FRESCO Y SECO. CUALQUIER DANO DEBIDO A LA ASPIRACION DE LIQUIDOS NO SERA CUBIERTO POR LA GARANTIA.

4.1 RIESGOS RESIDUALES

Esta máquina usa energía eléctrica para su funcionamiento. El acceso a partes en tensión de la máquina misma está permitido únicamente a personal cualificado.

Para reducir los riesgos residuales evitar el uso impropio del aparato o su utilización en condiciones diferentes de las especificadas.

Utilizar la máquina de vacío sólo para las finalidades indicadas. Impedir que los niños utilicen la confeccionadora y que jueguen con ella.

4.2 PIEZAS DE REPUESTO: ADVERTENCIAS GENERALES

En caso de pedir algunas piezas, por favor indiquen siempre los datos siguientes:

- EL NÚMERO DE SERIE DE LA MAQUINA/CE (Ver la placa de identificación)
- NÚMERO DE CÓDIGO DE LA PIEZA (VER TABLA PAG. 44-45)
- LA CANTIDAD DE LAS PIEZAS DESEADAS

5. MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire la corrente.

L'accesso alle parti in tensione è consentito unicamente a personale qualificato.

Per eventuali riparazioni, rivolgersi possibilmente ad un Centro Assistenza Tecnica autorizzato dal costruttore.

Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

5.1 PULIZIA O SOSTITUZIONE FILTRO LIQUIDI

Controllare periodicamente lo stato di pulizia del filtro liquidi **(A)** tirandolo verso l'esterno e pulendolo con un getto di aria compressa. Nel caso necessitasse sostituire il filtro.

5.2 CURA DELLA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO

Una buona qualità del vuoto e della saldatura delle buste dipende anche dalla buona pulizia della Vostra CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO.
Si raccomanda di pulire periodicamente la confezionatrice utilizzando un panno umido.

Raccomandiamo vivamente di controllare ogni qualvolta Vi accingiate a saldare le buste le condizioni della barra saldante **(B)** e se la stessa non fosse pulita, utilizzare per la pulizia un panno umido.

La superficie della barra é delicata e può essere danneggiata da utilizzo di materiali per la pulizia diversi da quelli indicati.

ATTENZIONE! non iniziate operazioni di pulizia con la barra calda sussistendo in questo caso, pericolo di scottature.

5. MAINTENANCE

Unplug the machine before cleaning it or carrying out any maintenance work!

Only qualified personnel are authorized to access live parts.

For any repairs, if possible contact an authorized Technical Assistance Centre.

Only use original spare parts.

5.1 REPLACE OR CLEANING OF LIQUIDS FILTER

Check the liquids filter **(A)** periodically by pulling it outwards and cleaning with a jet of compressed air.
Replace the filter, if necessary.

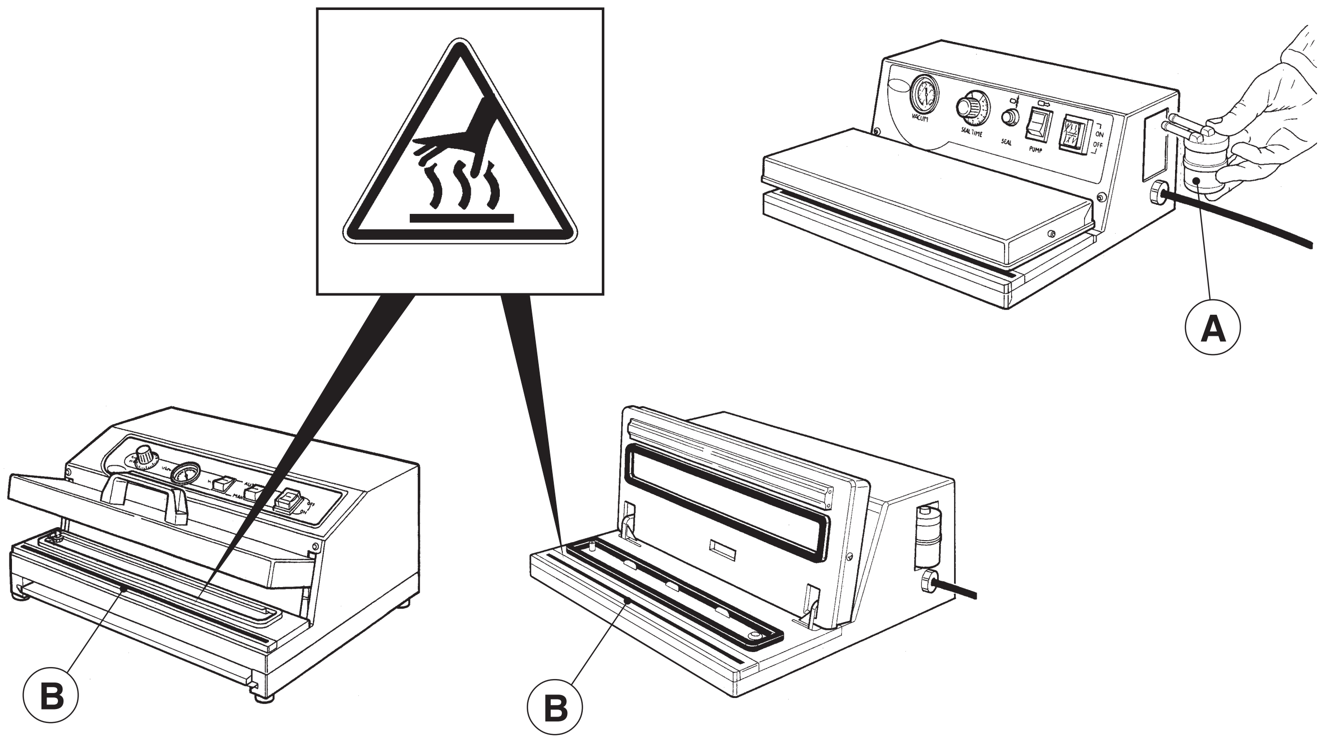
5.2 VACUUM PACKAGING MACHINE CARE

The quality of the vacuum and sealing depends on proper cleaning of your vacuum PACKAGING MACHINE.
Make sure to periodically clean the machine using a damp cloth.

Whenever sealing bags, ALWAYS firstly check the sealing bar **(B)**, and if it is not clean use a damp cloth for cleaning.

The surface of the sealing bar is delicate and can be damaged if cleaned with different materials from those indicated.

WARNING! Do not start cleaning when the bar is hot: DANGER OF BURNS.



5. ENTRETIEN DE LA MACHINE ET REMÈDES AUX PANNES

Avant une quelconque opération de nettoyage ou maintenance, débrancher le courant.

L'accès aux pièces sous tension n'est permis qu'au personnel qualifié.

Pour d'éventuelles réparations, s'adresser si possible à un Centre d' Assistance Technique autorisé par le constructeur.

Utiliser seulement des rechanges originaux.

5.1 SOIN DE LA CONDITIONNEUSE SOUS VIDE

Contrôler périodiquement l'état du filtre liquides **(A)** en le tirant vers l'extérieur et en le nettoyant avec un jet d'air comprimé. Si nécessaire, remplacer le filtre.

5.2 SOIN DE LA CONDITIONNEUSE SOUS VIDE

Une bonne qualité de vide et de soudure dépend aussi d'un bon nettoyage de Votre CONDITIONNEUSE SOUSVIDE.
Nous recommandons de nettoyer périodiquement la conditionneuse en utilisant un chiffon humide.

Nous recommandons vivement de contrôler chaque fois que l'on s'apprête à souder, les conditions de la barre soudante **(B)** et de la nettoyer avec un chiffon humide au besoin.

Le surface de la barre de soudure est délicate et peut être endommagée par un usage de matériaux différents de ceux qui sont indiqués pour la nettoyer.

ATTENTION!
Ne commencez pas le nettoyage avec la barre chaude: danger de brûlures.

5. WARTUNG

Vor der Ausführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten immer Stecker ziehen!

Der Zugriff auf spannungsführende Teile ist ausschließlich Fachpersonal vorbehalten.

Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich ausschliesslich an den Kundendienst.

Ausschließlich Original-Ersatzteile verwenden.

5.1 PFLEGE DER VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE

Regelmäßig den Zustand des Flüssigkeitsfilters **(A)** überprüfen. Den Filter herausziehen und mit Druckluft reinigen. Bei Bedarf den Filter austauschen.

5.2 PFLEGE DER VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE

Zuverlässiges Vakuum und optimale Versiegelung hängen auch von einer sorgfältigen Pflege des Gerätes ab.
Es wird dringend empfohlen, die Verpackungsmaschine regelmässig unter Verwendung eines feuchten Tuchs zu reinigen.

Wir empfehlen, vor Gebrauch des Gerätes die Schweissleiste zu kontrollieren und eventuelle Rückstände **(B)** mit einem feuchten Tuch zu beseitigen.

Die Oberfläche der Schweissleiste ist empfindlich und kann bei Gebrauch von nicht geeigneten Reinigungsmitteln beschädigt werden.

ACHTUNG! Keine Reinigungsarbeiten bei heißer Schweißleiste beginnen, da in diesem Fall Verbrennungsgefahr besteht.

5. MANTENIMIENTO

Antes de hacer alguna limpieza o alguna operación de mantenimiento, desenchufe la máquina.

El acceso a partes en tensión de la máquina está permitido únicamente a personal cualificado.

Para cualquier tipo de reparación, diríjase a un Centro de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante.

Utilice únicamente piezas de repuesto originales.

5.1 CUIDADOS DE LA MÁQUINA DE VACÍO

Controlar periódicamente el nivel de limpieza del filtro líquidos **(A)**; para limpiarlo tirarlo hacia afuera y aplicarle un chorro de aire comprimido. Sustituir este filtro cada vez que sea necesario.

5.2 CUIDADOS DE LA MÁQUINA DE VACÍO

Una buena calidad de creación de vacío y sellado de las bolsas, depende de la buena limpieza de la áquina de vacío.
Aconsejamos limpiar periodicamente la confeccionadora utilizando un paño húmedo.

Recomendamos encarecidamente, cada vez que decidan sellar las bolsas, controlar las condiciones de la barra selladora **(B)** y si no estuviese bien limpia, utilizar un paño húmedo para limpiarla.

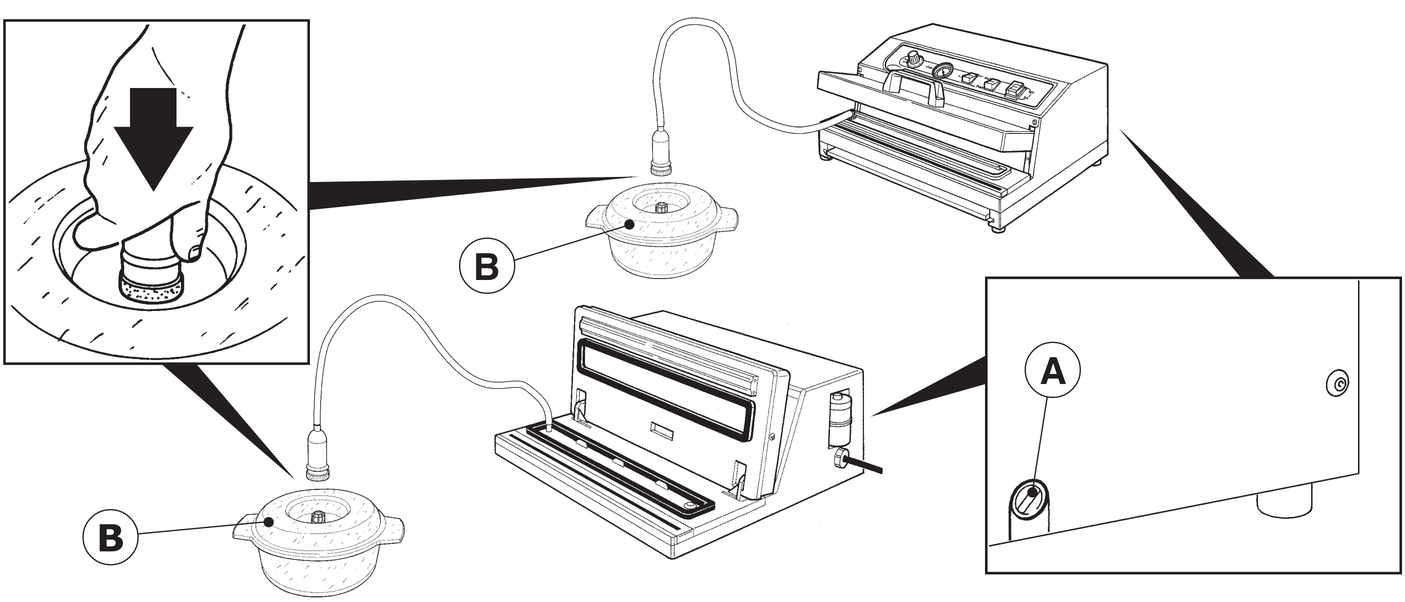
La superficie de la barra selladora es muy delicada y puede dañarse al utilizar materiales de limpieza diferentes de los aquí indicados.

PRECAUCIÓN! No comience las labores de limpieza si la barra de sellado está aún caliente; en este caso, hay peligro de quemaduras.

6. PROBLEMI CAUSE E RIMEDI

6. TROUBLESHOOTING

PROBLEMI PROBLEMS	CAUSA CAUSES	RIMEDIO SOLUTIONS
Non si accende la spia dell'interruttore ON/OFF The ON/OFF indicator does not light up	*Manca alimentazione No power supply*	*Collegare la spina ad una idonea presa di corrente Insert the plug in a suitable power socket*
	Cavo di alimentazione danneggiato Damaged power cord	*Verificare integrità cavo alimentazione Check the condition of the power cord*
	Fusibile guasto Blown fuse	*Verificare che il fusibile **(A)** sia integro e ben inserito Make sure fuse **(A)** is correctly fitted and not blown*
	Danno alla confezionatrice Damage to the vacuum packaging machine	*Rivolgersi al centro di assistenza Contact the Technical Assistance Centre*
Vuoto insufficiente nella busta Insufficient vacuum in bag	*La busta perde The bag leaks*	*Cambiare tipo di busta Change the type of bag*
	Spigoli taglienti perforano la busta Sharp edges perforate the bag	*Utilizzare buste di maggior spessore Use thicker bags*
	Apertura della busta sporca Bag opening dirty	*Utilizzare una nuova busta, badare a tenere l'apertura pulita Use a new bag, make sure to keep the opening clean*
Non si riesce a fare il vuoto nei contenitori Impossible to create vacuum inside the containers	*Coperchio **(B)** mal posizionato Cover **(B)** not positioned correctly*	*Riposizionare e poi rifare il vuoto effettuando una leggera pressione sul coperchio Reposition, then redo the vacuum by pressing down lightly on the cover*
	Guarnizione del coperchio o bordo del contenitore sporco Gasket on cover or edge of container dirty	*Pulire e poi rifare il vuoto effettuando una leggera pressione sul coperchio Clean and then redo the vacuum by pressing down lightly on the cover*
Cattivo rendimento della pompa Inefficient pump	*Liquidi aspirati durante l'esecuzione del vuoto Liquids sucked during vacuum creation*	*Svuotare e ripulire il filtro; rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato Empty and clean the filter; contact an authorized assistance centre*
La qualità della saldatura peggiora The quality of sealing worsens	*Barra saldante sporca Sealing bar dirty*	*Pulire la barra saldante Clean the sealing bar*
	Teflon di copertura della barra saldante usurato Bar covering Teflon strip worn	*Sostituire il Teflon di copertura Replace the Teflon strip*



6. PROBLÈMES CAUSES ET REMÈDES

6. FUNKTIONSSTÖRUNG URSACHE - ABHILFE

6. PROBLEMAS CAUSAS Y REMEDIOS

DISFONCTION FUNKTIONSSTÖRUNG DISFUNCIÓN	CAUSE URSACHE CAUSA	REMEDE ABHILFE REMEDIO
Le voyant du bouton ON/OFF ne s'allume pas Die Kontrollleuchte des Druckknopfs ON/OFF leuchtet nicht El testigo del interruptor ON/OFF no se enciende	*La fiche n'est pas dans la prise Keine Spannung vorhanden Falta alimentación eléctrica*	*Brancher la fiche à une prise de courant appropriée Stecker in eine geeignete Steckdose stecken Conectar el enchufe a la toma de corriente adecuada*
	Câble endommagé Netzkabel beschädigt Cable de alimentación dañado	*Vérifier l'intégrité du câble de courant Die Unversehrtheit des Netzkabels überprüfen Comprobar la integridad del cable de alimentación*
	Fusible abîmé Sicherung defekt Fusible averiado	*Vérifier que le fusible **(A)** est intact et bien branché Überprüfen, dass die Sicherung **(A)** unversehrt und richtig eingefügt ist Comprobar que el fusible **(A)** esté integro y bien conectado*
	Dommage à la conditionneuse Schaden an der Verpackungsmaschine Hay algún daño en la máquina de vacío	*S'adresser à un Centre de Assistance Vom Kundendienst untersuchen lassen Diríjase a un Centro de Asistencia Técnica*
Vide insuffisant dans le sachet Unzureichendes Vakuum im Beutel Vacío insuficiente en la bolsa	*Le sachet perd Beutel undicht La bolsa tiene pérdidas*	*Changer le type de sachet Beutel wechseln Cambiar tipo de bolsas*
	Des angles tranchants perforent le sachet Scharfe Kanten durchstechen den Beutel Aristas cortantes agujerean la bolsa	*Utiliser des sachets plus épais Dickere Beutel verwenden Utilizar bolsas con espesor mayor*
	Ouverture du sachet sale Beutelöffnung verschmutzt Abertura de la bolsa sucia	*Utiliser un nouveau sachet, veiller à ce que l'ouverture soit propre Einen neuen Beutel verwenden und darauf achten, die Öffnung sauber zu halten Utilizar una bolsa nueva, procurar mantener limpia la abertura*
Pas de vide dans les récipients Es gelingt nicht, das Vakuum in den Gefäßen herzustellen No se puede hacer el vacío en los contenedores	*Couvercle **(B)** mal positionné Deckel **(B)** schlecht aufgesetzt La tapadera **(B)** no se ajusta bien*	*Repositionner et faire le vide avec une légère pression sur le couvercle Neu aufsetzten und dann das Vakuum wieder herstellen, indem ein leichter Druck auf den Deckel ausgeübt wird Ajuste de nuevo la tapadera sobre el reci-piente y trate de hacer el vacío de nuevo, presionando ligeramente sobre la tapadera*
	Joint du couvercle ou bord de récipient sale Deckeldichtung oder Gefäßrand verschmutzt Guarnición de la tapa sucia o bordillo del contenedor sucio	*Nettoyer et faire le vide avec une légère pression sur le couvercle Reinigen und dann wieder Vakuumieren, indem ein leichter Druck auf den Deckel ausgeübt wird Límpiela e intente de nuevo hacer el vacío presionando ligeramente sobre la tapadera*
Mauvais rendement de la pompe ***Schwache Pumpenleistung*** ***Mal rendimiento de la bomba***	*Liquides aspirés pendant l'exécution du vide Ansaugung von Flüssigkeiten während der Vakuumerzeugung Líquidos aspirados durante la ejecución del vacío*	*Vider et nettoyer le filtre des machines; s'adresser à un centre de service après-vente autorisé Entleeren und den Filter reinigen; Fachkraft rufen Vaciar y limpiar el filtro en las máquinas dotadas de este accesorio; dirigirse a un centro de asistencia autorizado*
La qualité de la soudure empire Die Qualität der Schweißung verschlechtert sich La calidad del sellado empeora	*Barre de soudure sale Schweißleiste verschmutzt Barra selladora sucia*	*Nettoyer la barre de soudure Die Schweissleiste reinigen Limpiar la barra selladora*
	Téflon de revêtement de la barre usé Teflonbeschichtung des Schweißstabs verschlissen Teflon de revestimiento de la barra selladora desgastado	*Remplacer le Téflon de revêtement Teflonband auswechseln Sustituir el Teflon de revestimiento*

7. DEMOLIZIONE ED ELIMINAZIONE DELLA MACCHINA O DI SUE PARTI

Quando deciderete di disfarVi della confezionatrice sottovuoto o di sue parti, non gettatela in un qualunque contenitore urbano della spazzatura: gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore!

La macchina non contiene sostanze o componenti pericolosi per la salute dell'uomo o per l'ambiente, essendo realizzata con materiali completamente riciclabili o smaltibili normalmente.

Per le operazioni di demolizione affidarsi a ditte specializzate e autorizzate. Prima di iniziare la fase di smontaggio assicurare attorno alla macchina lo spazio necessario per consentire un agevole svolgimento delle operazioni.

Assicurarsi comunque che ogni parte della macchina sia smaltita secondo le leggi vigenti nel Paese di utilizzazione.

8. DAL COSTRUTTORE

Vi ringraziamo per la fiducia accordataci.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e/o estetiche ai suoi prodotti in qualsiasi momento e senza preavviso alcuno.

9. CONSIGLI UTILI PER IL CONFEZIONAMENTO E LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Ecco alcune regole fondamentali da rispettare per una perfetta resa in cucina.

Non cercate di usare il sistema per conservare prodotti già alterati o impoveriti dal punto di vista nutrizionale; **non si recupera la qualità persa.**

- Se utilizzate i sacchetti per conservare i cibi crudi o cotti, ricordate di distribuirli in maniera uniforme per facilitare la fuori uscita dell'aria, e di non riempirli in modo eccessivo perchè si potrebbe pregiudicare la saldatura per la tenuta ermetica.
- E' preferibile che la verdura e la frutta; una volta lavate, siano asciugate per evitare ristagni di liquidi, che potrebbero renderle flaccide e per evitare l'aspirazione di liquidi da parte della confezionatrice.
- Per conservare le **carni** per un tempo ragionevolmente lungo, ricordate di raffreddarle in frigorifero almeno 2 ore per rallentare l'azione della proliferazione batterica. Prima di metterle sottovuoto, asciugarle per ottenere una buona percentuale di assenza d'aria. Nel caso di carne con osso, per esempio le costolette, braciole o altro, ricopritelo con carta alluminio, per evitare la foratura della busta.



OK



NO!

7. DISPOSAL OF THE MACHINE OR ITS PARTS

When disposing of the vacuum packaging machine or its parts, remember that through ecological disposal useful materials can be recycled.

The machine doesn't contain any substances or components harmful to the health of man or the environment, since it is made from completely recyclable or normally disposable materials.

Demolition operations must be carried out by specialized and authorized companies. Before starting the dismantling phase, make sure that there is adequate space around the machine in order to comfortably carry out the operations.

In any case, make sure the every part of the machine is disposed of in accordance the laws of the country where the machine is used.

8. FROM THE MANUFACTURER

We thank you for the trust put in us.

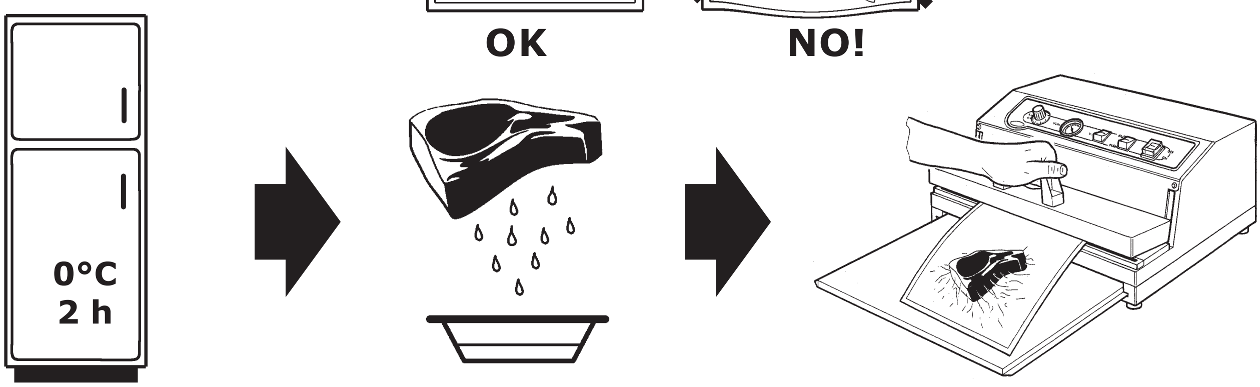
The manufacturer reserves the right to make any technical and/or aesthetic changes to the product at any time and without notice.

9. USEFUL ADVICE ON PACKAGING AND THE PRESERVATION OF FOODS

Here are some fundamental rules to follow for perfect results in the kitchen.

Do not try to use the system to preserve products that have already gone off or are deteriorated from a nutritional standpoint; **lost quality cannot be recovered.**

- If using bags for preserving raw or cooked foods, remember to arrange them in an even way in order to facilitate the exit of air, and do not overfill them because it could negatively affect the airtight seal.
- Washed fruit and vegetables should be dry, in order to avoid the stagnation of liquids which could make them soft, and to prevent the suction of liquids by the packaging machine.
- To preserve **meat** for a reasonably long time, remember to chill it in the refrigerator for at least 2 hours to slow the action of bacteria proliferation. Before putting the meat products under vacuum, dry them in order to obtain a good percentage of absence of air. For meat with bone, e.g. chops, cutlets, etc., cover it with aluminium foil, to prevent the perforation of the bag.



7. DESTRUCTION ET ÉLIMINATION DE LA MACHINE ET DE SES PIÈCES

Quand vous déciderez de démolir votre conditionneuse sous vide ou ses parties, ne les jetez pas dans une quelconque boîte à ordures: les machines ne sont pas des ordures sans aucune valeur!

La machine ne contient pas de substances ou d'éléments dangereux pour la santé de l'homme ou pour l'environnement, car elle a été réalisée avec des matériaux complètement recyclables ou avec évacuation normale.

Pour les opérations de démolition, s'adresser à des sociétés spécialisées et autorisées.
Avant de commencer la phase de montage, s'assurer qu'il y ait l'espace nécessaire autour de la machine pour consentir un agréable déroulement des opérations.

S'assurer cependant que chaque partie de la machine soit évacuée selon les lois en vigueur dans le Pays d'utilisation.

8. LE CONSTRUCTEUR

Nous vous remercions pour votre confiance.

Le constructeur a le droit d'apporter des modifications techniques et/ou esthétiques à ses produits à tout moment et sans aucun préavis.

9. CONSEILS POUR LE CONDITIONNEMENT ET LA CONSERVATION DES ALIMENTS

Voici quelques règles fondamentales à respecter pour un parfait rendement en cuisine.

N'essayez pas d'utiliser le système pour conserver des produits déjà altérés ou appauvris du point de vue nutritionnel; **on ne peut pas récupérer la qualité perdue.**

- Si vous utilisez les sachets pour conserver les aliments crus ou cuits, rappelezvous de les distribuer de façon uniforme pour faciliter la sortie de l'air, et de ne pas les remplir excessivement car cela pourrait nuire à la soudure et à l'étanchéité.
- Il est préférable que les légumes et les fruits, une fois lavés, soient essuyés afin d'éviter des stagnations de liquides qui pourraient les flétrir et afin d'éviter l'aspiration de liquides par la conditionneuse.
- Pour conserver les **viandes** pendant une période raisonnablement longue, rappelezvous de les refroidir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures afin de ralentir la prolifération bactérienne. Avant de les mettre sous vide, essuyezles pour obtenir un bon pourcentage d'absence d'air. Dans le cas de viande avec os, par exemple les côtelettes ou autre, recouvrez l'os avec du papier aluminium, pour éviter que le sachet ne se perce.

7. ENTSORGUNG DER MASCHINE ODER DEREN BESTANDTEILE

Wenn Sie beschließen, sich der Vakuumverpackungsmaschine oder einzelner Teile davon zu entledigen, werfen Sie diese nicht in irgendeinen Müllbehälter: Ausgemusterte Geräte sind kein Abfall ohne Wert!

Die Maschine enthält keine für die Gesundheit des Menschen oder die Umwelt gefährlichen Substanzen, nachdem sie aus vollkommen recyclingfähigen oder normal zu entsorgenden Materialien hergestellt wurde.

Mit den Arbeitsvorgängen zum Abbau entsprechend spezialisierte und autorisierte Firmen betrauen.
Vor Beginn der Demontagephase sicherstellen, daß um die Maschine herum genügend Raum vorhanden ist, um einen problemlosen Ablauf der Arbeitsvorgänge zu gewährleisten.

Auf jeden Fall sicherstellen, daß jeder Teil der Maschine gemäß den im Benutzungsland geltenden Gesetzen entsorgt wird.

8. SEITENS DES HERSTELLERS

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns entgegenbringen.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne irgendwelche Vorankündigung technische und/oder ästhetische Abänderungen an seinen Produkten vorzunehmen.

9. NÜTZLICHE RATSCHLÄGE ZUR VERPACKUNG UND KONSERVIERUNG DER LEBENSMITTEL

Hier sind einige grundlegende Regeln, die zum Erzielen eines perfekten Ergebnisses in der Küche eingehalten werden müssen.

Benutzen Sie das System nicht, um bereits verdorbene oder erschöpfte Produkte zu konservieren; **die verlorene Qualität kann nicht rückgewonnen werden.**

- Wenn Sie Beutel zur Konservierung roher oder gekochter Speisen verwenden, dürfen Sie nicht vergessen, diese gleichmäßig zu verteilen, um das Entweichen der Luft zu erleichtern, und sie nicht übermäßig zu füllen, weil dies eine saubere Schweißung beeinträchtigen könnte.
- Wir raten, Gemüse und Obst nach dem Waschen abzutrocknen, um den Rückstand von Flüssigkeiten, die Produkte schlaff werden lassen können, und das Ansaugen von Flüssigkeiten seitens der Verpackungsmaschine zu vermeiden.
- Um **Fleisch** über einen angemessen langen Zeitraum zu konservieren, muss man, es im Kühlschrank mindestens 2 Stunden abkühlen, um die Vermehrung der Bakterien zu verlangsamen. Bevor Sie das Fleisch vakuumieren, trocknen Sie es gründlich ab, um den Luftanteil aufs Mindeste zu reduzieren. Bei knochenhaltigem Fleisch (Kotletts, Rippchen etc.), dieses mit Alufolie einwickeln, um die Beschädigung und Durchstechung des Beutels durch scharfe Kanten zu vermeiden.

7. DEMOLICIÓN Y ELIMINACIÓN DE LA MÁQUINA O DE PARTES DE LA MISMA

Cuando decidan desprenderse de la máquina de vacío o de algunas partes de la misma, no la tiren en cualquier contenedor de basura: ¡ los aparatos inutilizables no son desechos sin valor!

La máquina no contiene sustancias o componentes peligrosos para la salud del hombre o para el ambiente, siendo realizada con materiales completamente reciclables o desechables normalmente.

Para las operaciones de demolición confiar en empresas especializadas y autorizadas.
Antes de iniciar la fase de desmontaje asegurarse que en el entorno a la máquina hay el espacio necesario para permitir un fácil desarrollo de las operaciones.

Asegurarse que cada parte de la máquina sea eliminada según las
leyes vigentes en el País de utilización.

8. DEL FABRICANTE

Le damos las gracias por confiar en nosotros.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones técnicas y/o estéticas a sus productos, en cualquier momento y sin previo aviso.

8. CONSEJOS ÚTILES PARA EL ACONDICIONAMIENTO Y LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

A continuación, ofrecemos algunas normas fundamentales a respetar para un perfecto rendimiento en la cocina.

No intenten utilizar el sistema para conservar productos que ya estén alterados o empobrecidos desde un punto de vista nutricional; **la calidad perdida no se recupera.**

- Si utilizan las bolsas para conservar alimentos crudos o cocidos, recuerden distribuirlos de manera uniforme para facilitar la salida del aire, y tampoco llenen excesivamente las bolsas porque podrían perjudicar el sellado y la hermeticidad.
- Es preferible que la verdura y la fruta, una vez lavadas, sean secadas bien para evitar estancaciones de líquidos, que podrían dejarlas fláccidas y también para evitar la aspiración de líquidos por la máquina de vacío.
- Para conservar las **carnes** por un tiempo razonablemente largo, recuerden enfriarlas en la nevera por al menos 2 horas para ralentizar la acción de la proliferación de las bacterias. Antes de ponerlas en vacío, secarlas para obtener un buen nivel de ausencia de aire. En caso de carne con hueso, por ejemplo las chuletas, los bistés u otras, cubrirlos con papel aluminio, para evitar agujerear la bolsa.

I CONSIGLI UTILI PER IL CONFEZIONAMENTO

- Per quanto riguarda il **pesce**, occorre innanzitutto lavarlo bene, eliminare le squame, sviscerarlo togliendo le branchie, asciugarlo e come per la carne raffreddarlo bene prima di metterlo sottovuoto. Conservatelo in frigorifero ad una temperatura non superiore ai +3°.

- Per i **formaggi a pasta dura**, come il Parmigiano, il Pecorino ecc. non è necessario seguire alcun accorgimento, mentre per i formaggi a pasta molle, per evitare che si schiaccino, è opportuno avvolgerli in pellicola tipo cellophane, oppure, optare per la conservazione nel contenitore porta formaggi e salumi utilizzando gli speciali coperchi e contenitori sottovuoto.

- Per i **salumi**, e per le **insalate**, se si usano gli speciali coperchi per sottovuoto non occorre seguire nessun accorgimento. Nel caso si desideri confezionare il prodotto in buste, asciugarlo prima di procedere al confezionamento.

- Per le **salse**, procedere in questo modo: una volta preparate come fate usualmente, confezionatele nei vasi di vetro, poi pastorizzatele in microonde per 12 minuti alla massima potenza. Immergete il contenitore in acqua e ghiaccio per raffreddare la salsa; quindi effettuate il vuoto versando il prodotto nell'apposito contenitore per sottovuoto.

9.1 TEMPI DI CONSERVAZIONE INDICATIVI

I tempi di conservazione elencati sono puramente indicativi e dipendono dalla qualità iniziale del prodotto da conservare, dalla temperatura di conservazione, dal tempo di raffreddamento, nel caso di cibi cotti, dal grado di vuoto raggiunto nonchè dalla qualità della busta per sottovuoto utilizzata.

LE INSALATE FRESCHE:

conservate in sottovuoto in frigorifero rimangono fresche, croccanti e qualitativamente integre **fino a 12 giorni**.

I FORMAGGI FRESCHI:

si conservano **fino a 20 giorni**.

I PESCI FRESCHI:

fino a 7 giorni.

LE CARNI FRESCHE:

fino a 15 giorni.

GB USEFUL ADVICE ON PACKAGING

- Regarding **fish**, wash it thoroughly, remove the scales, clean it and remove the gills, dry it and, like for meat, chill it before vacuum packaging. Preserve in the refrigerator at a temperature not above +3°.

- For **hard cheeses**, such as Parmesan, Pecorino etc., no special measures are required, whereas for soft cheeses, to prevent them from being squashed it is advisable to wrap them in cellophane or similar, or preserve them in the cheese and cold meats container, using the special vacuum containers and covers.

- For **dressed pork products**, and **salads**, if the special vacuum covers are used no special measures are required. If you wish to pack the products in bags, dry them before proceeding with packaging.

- For **sauces**, proceed as follows: after preparing them in your usual way, pack them in glass jars, then pasteurize them in the microwave for 12 minutes at max. power.
  Place the container in water and ice to cool the sauce, then carry out vacuum packaging, pouring the product in the special vacuum container.

9.1 APPROXIMATE PRESERVATION TIMES

The following preservation times are only approximate and depend on the initial quality of the product to be preserved, the preservation temperature, the cooling time, in the case of cooked foods, the degree of vacuum reached as well as the quality of the vacuum bag used.

FRESH SALADS:

kept under vacuum in the refrigerator they stay fresh, crisp and qualitatively intact for **up to 12 days**.

FRESH CHEESE PRODUCTS:

they will keep for **up to 20 days**.

FRESH FISH:

up to 7 days.

FRESH MEAT:

up to 15 days.

F CONSEILS POUR LE CONDITIONNEMENT

- Pour ce qui concerne le **poisson**, il faut tout d'abord le laver soigneusement, éliminer les écailles et l'éventrer, enlever les branchies, l'essuyer et, tout comme la viande, bien le refroidir avant de le mettre sous vide. Conservez-le au réfrigérateur à une température qui ne dépasse pas +3°.

- Pour les **fromages à pâtes dure**, comme le Parmesan, le fromage de brebis etc. il n'est pas nécessaire de suivre des règles spéciales, alors que pour les fromages à pâte molle, pour éviter qu'ils ne s'écrasent, il est opportun de les envelopper dans du film genre cellophane, ou bien, opter pour la conservation dans la boîte à fromages en utilisant les couvercles spéciaux et les récipients sous vide.

- Pour la **charcuterie** et les **salades**, si l'on utilise des couvercles spéciaux pour sous vide il n'est pas nécessaire de suivre des règles spéciales. Dans le cas où l'on souhaite conditionner le produit en sachet, il faut bien l'essuyer avant de le conditionner.

- Pour les **sauces**, procédez de la façon suivante: une fois préparées comme vous le faites habituellement, mettez-les dans des pots en verre, ensuite pasteurisez au microondes pendant 12 minutes à la puissance maximum. Immergez le pot dans de l'eau et de la glace pour refroidir la sauce, ensuite effectuez le vide en versant le produit dans le récipient prévu pour le sous vide.

9.1 TEMPS DE CONSERVATION INDICATIFS

Les temps de conservation énumérés sont purement indicatifs et dépendent de la qualité de départ du produit à conserver, de la température de conservation, du temps de refroidissement, dans le cas d'aliments cuits, du degré de vide atteint ainsi que de la qualité du sachet utilisé pour sous vide.

LES SALADES FRAÎCHES:

Conservées sous vide au réfrigérateur, elles restent fraîches, croquantes et qualitati-vement intactes **jusqu'à 12 jours**.

LES FROMAGE FRAIS:

se conservent **jusqu'à 20 jours.**

LES POISSONS FRAIS:

jusqu'à 7 jours.

LES VIANDES FRAÎCHES:

jusqu'à 15 jours.

D NÜTZLICHE RATSCHLÄGE ZUR VERPACKUNG

- Was **Fisch** betrifft, muss dieser vor allem gut gewaschen, von den Schuppen befreit und ausgenommen werden. Die Kiemen entfernen, dann den Fisch abtrocknen und wie beim Fleisch gut abkühlen lassen, bevor er unter Vakuum verpackt wird. Im Kühlschrank bei einer Temperatur von nicht mehr als +3° aufbewahren.

- Bei **Hartkäse** wie zum Beispiel Parmesan, Pecorino etc. sind keine besondere Vorkehrungen zu treffen, abgesehen von eventuellem Einwickeln in Alufolie des Produktes um eine Beschädigung der Beutel zu vermeiden; während es bei Weichkäse angebracht ist, ihn in Folie wie Cellophan zu wickeln oder die Aufbewahrung im Käse- und Wurstbehälter unter Verwendung der Spezial-Vakuumdeckel und -behälter zu wählen, um ihn nicht zusammenzudrücken.

- Bei **Wurstwaren** und bei **Salaten** müssen keinerlei Vorkehrungen getroffen werden, wenn die Spezial-Vakuumdeckel verwendet werden. Möchte man das Produkt dagegen in Beutel verpacken, muss es sie vor der Verpackung erst abgetrocknet werden.

- Bei **Saucen** wie folgt vorgehen:
  Kurz nachdem sie gekocht wurden in mikrowellenbeständigen Gefässen füllen und im Mikrowellenherd bei maximaler Temperatur 12 Minuten lang aufwärmen; anschliessend in eiskaltem Wasser abkühlen und schliesslich im Vakuumbehälter vakuumieren.

9.1 INDIKATIVE KONSERVIERUNGSZEITEN

Die nachstehend aufgelisteten Konservierungszeiten sind rein indikativ und hängen von der Ausgangsqualität des zu konservierenden Produkts, von der Konservierungstemperatur, von der Zeit der Abkühlung bei gekochten Speisen, vom erzielten Vakuumgrad und von der Qualität des zur Vakuumverpackung verwendeten Beutels ab.

FRISCHE SALATE:

Unter Vakuum im Kühlschrank aufbewahrt bleiben sie **bis zu 12 Tage lang** frisch, knusprig und qualitativ unversehrt.

FRISCHKÄSE:

Aufbewahrung **bis zu 20 Tagen**.

FRISCHER FISCH:

bis zu 7 Tagen.

FRISCHFLEISCH:

bis zu 15 Tagen.

E CONSEJOS ÚTILES PARA EL ACONDICIONAMIENTO

- En cuanto al **pescado**, primero hay que lavarlo bien, eliminar las escamas y sacar las entrañas y las branquias, secarlo y como se hace con la carne, enfriarlo bien antes de ponerlo en vacío. Conservarlo en la nevera a una temperatura no superior a los +3°.

- Para los **quesos de pasta dura**, como el Parmigiano, el Queso de oveja curado etc. no hace falta ninguna precaución especial, mientras que para los quesos de pasta blanda, para evitar que queden aplastados, es oportuno envolverlos en una película de tipo trasparente, o bien, optar por la conservación en el contenedor de quesos y embutidos utilizando las especiales tapas y contenedores para vacío.

- Para los **embutidos**, y para las e**nsaladas**, si se utilizan las tapas especiales para vacío, no hace falta ninguna precaución especial. En caso de querer confeccionar el producto en bolsas, hay secarlo antes de proceder.

- Para las **salsas**, proceder de la siguiente manera: una vez preparadas en el modo usual, confeccionarlas en los tarros de vidrio, luego pastorizarlas en microondas durante 12 minutos a la máxima potencia. Sumergir el contenedor en agua e hielo para enfriar la salsa, luego efectuar el vacío vertiendo el producto en el especial contenedor para vacío.

9.1 TIEMPOS DE CONSERVACIÓN INDICATIVOS

Los tiempos de conservación detallados son meramente indicativos y dependen de la calidad inicial del producto a conservar, de la temperatura de conservación, del tiempo de enfriamiento, en el caso de alimentos cocidos, del grado de vacío alcanzado y además de la calidad de la bolsa para vacío que se haya utilizado.

LAS ENSALADAS FRESCAS:

conservadas en vacío en la nevera se mantienen frescas, crujientes y cualitativamente íntegras hasta **12 días**.

LOS QUESOS FRESCOS:

se conservan **hasta 20 días**.

EL PESCADO FRESCO:

hasta 7 días.

LAS CARNES FRESCAS:

hasta 15 días.

10. ACCESSORI PER SOTTOVUOTO

- **CONTENITORI SOTTOVUOTO “VUOTO BOX”**
- **COPERCHI UNIVERSALI PER SOTTOVUOTO**
- **TAPPI SOTTOVUOTO PER BOTTIGLIE**
- **BUSTE PER SOTTOVUOTO**

Se desiderate un frigorofero ordinato, pulito e senza odori, acquistate i contenitori sottovuoto VUOTO BOX e potrete conservare perfettamente in sottovuoto tutti i vostri cibi.
I VUOTO BOX sono costruiti in policarbonato speciale per sottovuoto: praticamente indistruttibili, facilmente pulibili anche in lavastoviglie, essi possono inoltre essere usati per riscaldare nei forni a microonde.

1) CONTENITORE RETTANGOLARE mm 200×142×75h
2) CONTENITORE RETTANGOLARE mm 250×174×95h
3) CONTENITORE RETTANGOLARE mm 230×340×115h
4) CONTENITORE ROTONDO Ø190×100h
5) CONTENITORE ROTONDO Ø230×125h
6) CONTENITORE ROTONDO Ø270×135h
7) COPERCHIO RETTANGOLARE UNIVERSALE mm 150×230
8) COPERCHIO RETTANGOLARE UNIVERSALE mm 210×310
9) COPERCHIO ROTONDO UNIVERSALE Ø90 - Ø260 mm
10) COPERCHIO ROTONDO UNIVERSALE Ø85 - Ø150 mm
11) COPERCHIO ROTONDO UNIVERSALE Ø50 - Ø90 mm
12) CAMPANA DI ASPIRAZIONE
13) TAPPI SOTTOVUOTO PER BOTTIGLIE
14) BUSTE PER SOTTOVUOTO 100 PEZZI
    150×300 mm
    200×300 mm
    250×350 mm
    300×400 mm
    ALTRE MISURE A RICHIESTA

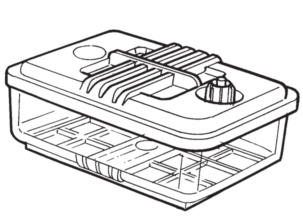
10. ACCESSORIES FOR VACUUM

- **“VUOTO BOX” VACUUM CONTAINERS**
- **UNIVERSAL LIDS FOR VACUUM**
- **VACUUM CAPS FOR BOTTLES**
- **VACUUM BAGS**

If you want a tidy, clean and odourless refrigerator, purchase the VUOTO BOX vacuum containers and you can perfectly preserve all your foods under vacuum.
The VUOTO BOX containers are made from special polycarbonate for vacuum packaging: practically indestructible and easy to clean even in the dishwasher, they can also be used for warming in microwave ovens.

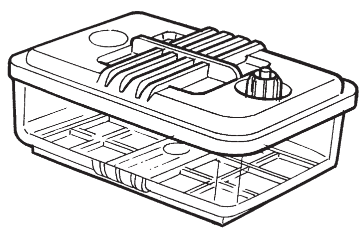
1) RECTANGULAR CONTAINER mm 200×142×75h
2) RECTANGULAR CONTAINER mm 250×174×95h
3) RECTANGULAR CONTAINER mm 230×340×115h
4) ROUND CONTAINER Ø190×100h
5) ROUND CONTAINER Ø230×125h
6) ROUND CONTAINER Ø270×135h
7) RECTANGULAR UNIVERSAL LID 150×230 mm
8) RECTANGULAR UNIVERSAL LID 210×310 mm
9) ROUND UNIVERSAL LID Ø90 - Ø260 mm
10) ROUND UNIVERSAL LID Ø85 - Ø150 mm
11) ROUND UNIVERSAL LID Ø50 - Ø90 mm
12) EVACUATION FITTING
13) VACUUM CAPS FOR BOTTLES
14) VACUUM BAGS 100 PIECES
    150×300 mm
    200×300 mm
    250×350 mm
    300×400 mm
    OTHER SIZES ON REQUEST

1



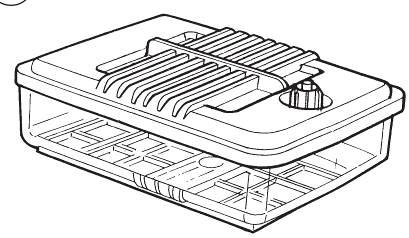
Cod.: 1600435

2



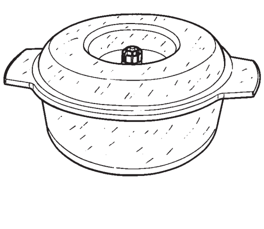
Cod.: 1600436

3



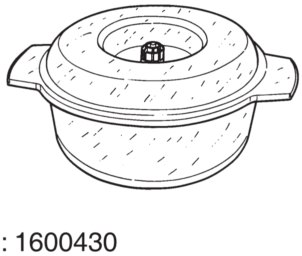
Cod.: 1600437

4



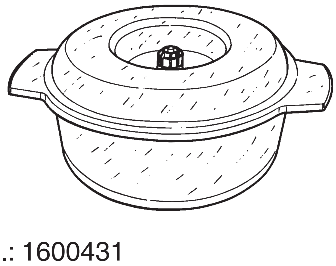
Cod.: 1600429

5



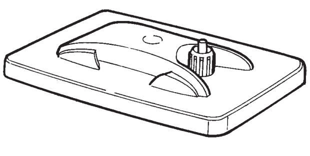
Cod.: 1600430

6



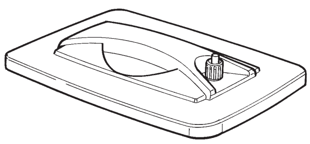
Cod.: 1600431

7



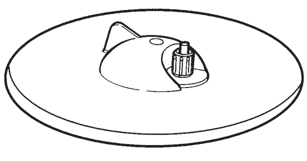
Cod.: 1600910

8



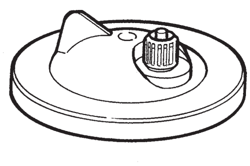
Cod.: 1600911

9



Cod.: 1600416

10



Cod.: 1600415

F ACCESSOIRES POUR LE SOUS VIDE

10. ACCESSOIRES POUR LE SOUS VIDE

- **RÉCIPIENTS SOUS VIDE «VUOTO BOX»**
- **COUVERCLES UNIVERSELS POUR SOUS VIDE**
- **BOUCHONS SOUS VIDE POUR BOUTEILLES**
- **SACHETS POUR SOUS VIDE**

Si vous souhaitez un réfrigérateur bien rangé, propre et sans odeurs, achetez les récipients sous vide VUOTO BOX et vous pourrez conserver parfaitement sous vide tous vos aliments. Les VUOTO BOX sont fabriqués en polycarbonate spécial pour sous vide: ils sont pratiquement indestructibles, ils se lavent facilement même au lavevaisselle, ils peuvent également être utilisés pour chauffer au four à microondes.

1) RÉCIPIENT RECTANGULAIRE 200×142×H 75 MM
2) RÉCIPIENT RECTANGULAIRE 250×174×H 95 MM
3) RÉCIPIENT RECTANGULAIRE 230×340×H 115 MM
4) RÉCIPIENT ROND Ø190× H 100
5) RÉCIPIENT ROND Ø230× H 125
6) RÉCIPIENT ROND 270× H 135
7) COUVERCLE RECT. UNIVERSEL 150×230 mm
8) COUVERCLE RECT. UNIVERSEL 210×310 mm
9) COUVERCLE RECT. UNIVERSEL Ø90 - Ø260 mm
10) COUVERCLE RECT. UNIVERSEL Ø85 - Ø150 mm
11) COUVERCLE RECT. UNIVERSEL Ø50 - Ø90 mm
12) CLOCHE D'ASPIRATION
13) BOUCHONS SOUS VIDE POUR BOUTEILLES
14) SACHETS POUR SOUS VIDE 100 PIÈCES
    150×300 mm
    200×300 mm
    250×350 mm
    300×400 mm

AUTRES MESURES SUR DEMANDE

D ZUBEHÖR FÜR DIE VAKUUMVERPACKUNG

10. ZUBEHÖR FÜR DIE VAKUUMVERPACKUNG

- **VAKUUMBEHÄLTER "VUOTO BOX"**
- **UNIVERSAL-VAKUUMDECKEL**
- **VAKUUMZAPFEN FÜR FLASCHEN**
- **VAKUUMBEUTEL**

Wenn Sie einen ordentlichen, sauberen und geruchsfreien Kühlschrank wünschen, kaufen Sie die Vakuumbehälter VUOTO BOX; damit können Sie alle Ihre Speisen perfekt unter Vakuum aufbewahren. Die Artikel VUOTO BOX sind aus Spezial-Polykarbonat für Vakuumverpackung hergestellt: praktisch unzerstörbar, leicht zu reinigen und spülmaschinenfest; können auch zum Aufwärmen im Mikrowellenherd benutzt werden.

1) RECHTECKIGER BEHÄLTER mm 200×142×75h
2) RECHTECKIGER BEHÄLTER mm 250×174×95h
3) RECHTECKIGER BEHÄLTER mm 230×340×115h
4) RUNDER BEHÄLTER Ø190×100h
5) RUNDER BEHÄLTER Ø230×125h
6) RUNDER BEHÄLTER Ø270×135h
7) RECHTECKIGER UNIVERSAL-DECKEL mm 150×230
8) RECHTECKIGER UNIVERSAL-DECKEL mm 210×310
9) RUNDER UNIVERSAL-DECKEL Ø90 - Ø260 mm
10) RUNDER UNIVERSAL-DECKEL Ø85 - Ø150 mm
11) RUNDER UNIVERSAL-DECKEL Ø50 - Ø90 mm
12) SAUGANSCHLUSS
13) VAKUUMZAPFEN FÜR FLASCHEN
14) VAKUUMBEUTEL 100 STÜCK
    150×300 mm
    200×300 mm
    250×350 mm
    300×400 mm

ANDERE MAßE AUF ANFRAGE

E ACCESORIOS PARA VACÍO

10. ACCESORIOS PARA VACÍO

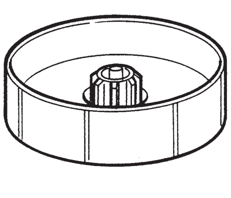
- **CONTENEDORES PARA VACÍO "VUOTO BOX"**
- **TAPAS UNIVERSALES PARA VACÍO**
- **TAPONES VACÍO PARA BOTELLAS**
- **BOLSAS PARA VACÍO**

Si quieren una nevera ordenada, limpia y sin olores, adquieran los contenedores para vacío VUOTO BOX y podrán conservar perfectamente en vacío todos los alimentos. Los VUOTO BOX están fabricados en policarbonato especial para vacío: prácticamente indestructibles, se lavan fácilmente también en lavavajillas, y además se pueden utilizar para calentar en microondas.

1) CONTENEDOR RECTANGULAR mm 200×142×75h
2) CONTENEDOR RECTANGULAR mm 250×174×95h
3) CONTENEDOR RECTANGULAR mm 230×340×115h
4) CONTENEDOR REDONDO Ø190×100h
5) CONTENEDOR REDONDO Ø230×125h
6) CONTENEDOR REDONDO Ø270×135h
7) TAPA RECTANGULAR UNIVERSAL mm 150×230
8) TAPA RECTANGULAR UNIVERSAL mm 210×310
9) TAPA REDONDA UNIVERSAL Ø90 - Ø260 mm
10) TAPA REDONDA UNIVERSAL Ø85 - Ø150 mm
11) TAPA REDONDA UNIVERSAL Ø50 - Ø90 mm
12) CAMPANA DE ASPIRACIÓN
13) TAPONES EN VACÍO PARA BOTELLAS
14) BOLSAS PARA VACÍO 100 UNIDADES
    150×300 mm
    200×300 mm
    250×350 mm
    300×400 mm

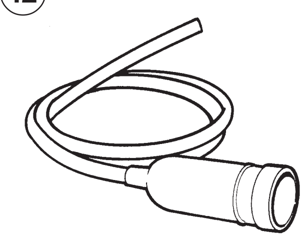
SE PUEDEN SOLICITAR OTRAS MEDIDAS

11



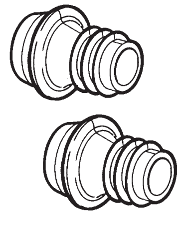
Cod.: 1600414

12



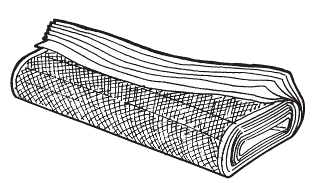
Cod.: 1600913

13



Cod.: 1600441 (n°1 pz.)
1600442 (n°2 pz.)

14



I PARTI DI RICAMBIO

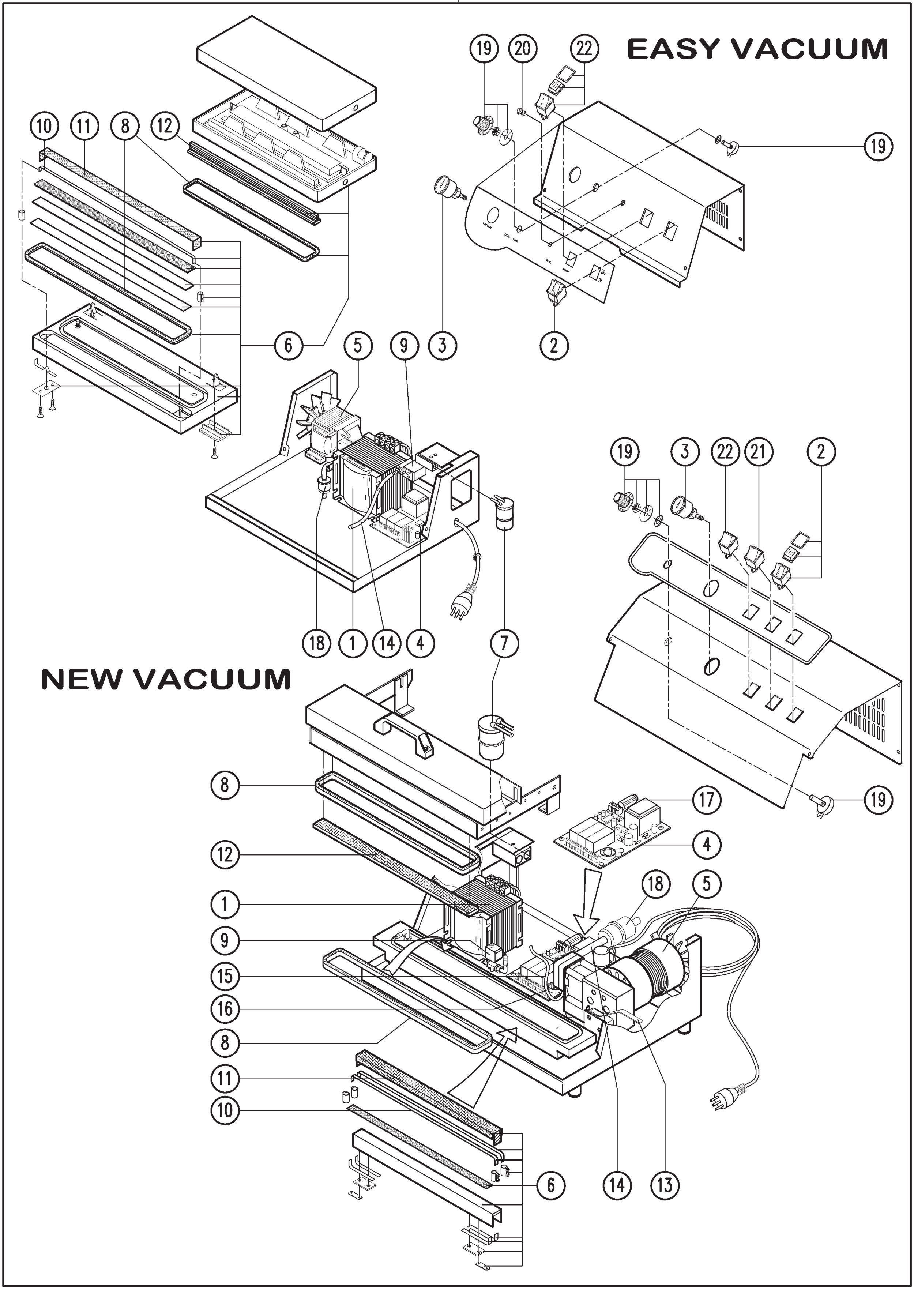
GB SPARE PARTS

11. PARTI DI RICAMBIO

UTILIZZATE I CODICI RIPORTATI IN TABELLA NEI VOSTRI ORDINI.

11. SPARE PARTS

USE THE CODES GIVEN BELOW IN YOUR ORDERS.



F PIÈCES DE RECHANGE | D ERSETZTEILE | E PIEZAS DE REPUESTO

11. PIÈCES DE RECHANGE

POUR VOS COMMANDES, UTILISEZ LES CODES REPORTÉS CI-DESSOUS.

11. ERSATZTEILE

VERWENDEN SIE BEI IHREN BESTELLUNGEN DIE UNTENANGEGEBENEN CODES.

11. PIEZAS DE REPUESTO

UTILICEN LOS CÓDIGOS A CONTINUACIÓN EN SUS PEDIDOS.

NR.	RICAMBIO-Spare Part-Pièce de Rechange-Ersatzteil-Repuesto		EASY VACUUM	NEW VACUUM
1	Trasformatore saldatura Sealing transformer Trasformateur de soudure Schweisstrafo Transformador de sellado	230V – 50Hz 115V – 60Hz	1400266 1400267	1400269 1400268
2	Interruttore ON/OFF ON/OFF Switch Interrupteur ON/OFF ON/OFF- Hauptschalter Interruptor ON-OFF		1400063	1400063
3	Vuotometro Vacuum gauge Vacuumètre Vakuumeter Vacuòmetro		1100027	1100027
4	Scheda elettronica potenza Power board Platine de puissance Steuerung Panel principal		1400256	1400257
5	Pompa vuoto Vacuum pump Pompe à vide Vakuumpumpe Bomba de vacio	230V – 50Hz 115V – 60Hz	1201389 1201388	1201396 1201397
6	Barra saldante, completa Sealing bar, complete Barre de soudure, complète Schweißleiste, komplett Barra de sellado, completa		1600551	1600633
7	Filtro liquidi Liquid filter Filtre liquide Flüssigkeitsfilter Filtro liquidos		1100133	1100133
8	Guarnizione Neoprène per camera a vuoto Neoprene seal for vacuum chamber Joint de Neoprène pour chambre à vide Neoprendichtung für Vakuumkammer Burlete de Neoprène para càmara de vacìo		1300140	1300134
9	Elettrovalvola Solenoid valve Electrovanne Magnetventil Electrovàlvula	230V – 50Hz 115V – 60Hz	1100016 1100017	1100016 1100017
10	Resistenza saldatura (al mt) Sealing wire (Meter goods) Fil de soudure (marchandise de métre) Schweißdraht (Meterware) Resistencia (Mercancías del metro)		1400354	1601030
11	Teflon di copertura Teflon strip (Meter goods) Bande téflon (Marchandise de mètre) Teflonband (Meterware) Banda de téflon (Mercancías del metro)		1300009	1300001
12	Profilo di silicone Silicone rubber Gomme de silicone Silikongummi Perfil de silicòn		1300139	1300133
13	Contatto Switch Switch contact Contacteur Switch Switch-kontakt Contacto Switch		/	1400339
14	Tubo cristallino Ø9x6 (al mt) Ø9x6 hose (Meter goods) Tuyau Ø9x6 (Marchandise de mètre) Ø9x6 – Schlauch (Meterware) Manguera Ø9x6 (Mercancías del metro)		1300742	1300742
15	Tubo cristallino Ø5x3 per sensore (al mt) Ø5x3 hose for vacuum sensor(Meter goods) Tuyau Ø5x3 pour captateur de vide (Marchandise de mètre) Ø5x3 – Schlauch für Druckfühler (Meterware) Manguera Ø5x3 para sensor (Mercancías del metro)		/	1300654
16	Sensore vuoto Vacuum sensor Captateur de vide Vakuum-Druckfühler Sensor de vacio		/	1400240
17	Fusibile Fuse Fusible Sicherung Fusible	230V – 50Hz (2,5A / 5A) 115V – 60Hz (5A / 8A)	1400113 1400114	1400114 1400313
18	Filtro silenziatore pompa Vacuum pump exhaust filter Filtre de déchargement pompe Schalldämpfer für Vakuumpumpe Filtro silenciador para bomba		1201393	1201393
19	Potenziometro saldatura completo Sealing time control knob, complete Bouton tournant réglage durée de soudure, complète Drehknopf für Schweissdauer-Einstellung, komplett Perilla para regulación tiempo de sellado, completo		1601008	1601008
20	Pulsante saldatura Sealing pushbutton switch Bouton de soudure Druckknopf für Versiegelung Boton de sellado		1400070	/
21	Interruttore AUT/MAN AUT/MAN Switch Interrupteur AUT/MAN AUT/MAN - Hauptschalter Interruptor AUT/MAN		/	1400061
22	Interruttore PUMP/SEAL PUMP/SEAL Switch Interrupteur PUMP/SEAL PUMP/SEAL - Hauptschalter Interruptor PUMP/SEAL		1400064	1400064

NOTE

Per ordini ed assistenza:
Ordini - Telefono:+39 0421 340340 Fax:+39 0421 332295
Assistenza - Telefono e Fax:+39 0421 337154
E-mail: orved.ve@tin.it
http://orved.partiricambio.it
Direzione commerciale/Marketing:
Fax: 0039 045 8100124
Telefono: 0039 045 576259
E-mail: orved@orved.it

For orders and assistance:
Orders - Phone:+39 0421 340340 Fax:+39 0421 332295
Assistance - Phone and Fax:+39 0421 337154
E-mail: orved.ve@tin.it
http://orved.partiricambio.it
Sales and marketing management:
Fax: 0039 045 8100124
Phone: 0039 045 576259
E-mail: orved@orved.it

Pour les commandes et l'assistance:
Commandes - Téléphone:+39 0421 340340 Fax: +39 0421 332295
Assistance - Téléphone et Fax: +39 0421 337154
E-mail: orved.ve@tin.it
http://orved.partiricambio.it
Direction commerciale et marketing:
Fax: 0039 045 8100124
Téléphone: 0039 045 576259
E-mail: orved@orved.it

Für Bestellungen und Kundendienst:
Bestellungen - Telefon:+39 0421 340340 Fax:+39 0421 332295
Kundendienst - Telefon und Fax: +39 0421 337154
E-mail: orved.ve@tin.it
http://orved.partiricambio.it
Direktion Verkauf und Marketing:
Fax: 0039 045 8100124
Telefon: 0039 045 576259
E-mail: orved@orved.it

Para pedidos y asistencia:
Pedidos - Teléfono:+39 0421 340340 Fax:+39 0421 332295
Asistencia - Teléfono y Fax: +39 0421 337154
E-mail: orved.ve@tin.it
http://orved.partiricambio.it
Departamento comercial /marketing:
Fax: 0039 045 8100124
Teléfono: 0039 045 576259
E-mail: orved@orved.it